

AUGUST 2021



SPAGHETTI «TERRENI ALLA MAGGIA»

MIT KAVIAR, EIGELB, SCHNITTLAUCH UND MARK CRUMBLE

REZEPT VON STEFAN JÄCKEL · LA RÔTISSERIE, STORCHEN ZÜRICH

DAS BRAUCHT'S FÜR 2 PERSONEN

- 200g Spaghetti
- 50g Kaviar
- 20g Lachsrogen
- 20g Tobiko Kaviar
(vom fliegenden Fisch)
- 1 Ei
- Natives Olivenöl
- Schnittlauch fein geschnitten
- Mark Crumble
- Schnittlauchblüten
- Beurre Blanc

Ei

- 1 Eigelb
- Salz
- Zucker
- Zitronenschale

Mark Crumble

- 50g Panko (Asiatisches Paniermehl)
- 50g ausgestossenes Markbein
- Fleur de Sel
- Schnittlauch fein geschnitten

Champagner Beurre Blanc

- 20g Butter
- 50g Champignons
- 50g Stangensellerie
- 50g Lauch
- 50g Schalotten
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Estragon Zweige
- 1 mehliges Kartoffel
- 10cl Champagner
- 200ml Fischfond
- 100ml Rahm
- Salz und Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

Spaghetti nach Aufschrift kochen (5min). Kaviar mit der warmen aber nicht heissen Beurre Blanc verrühren. Spaghetti im tiefen Teller anrichten. Die Kaviar - Beurre Blanc darüber verteilen. Mit dem Schnittlauch, Mark Crumble und Schnittlauch ausgarnieren. Zum Schluss das Ei darüber raffeln.

Ei: Eigelb in das Salz-Zuckergemisch legen und komplett bedecken. 7 Tage im Kühlschrank beizen lassen. Abwaschen. Im Ofen bei 50°C trocknen lassen. Eigelb bis zur Benutzung kühl und trocken lagern.

Mark Crumble: Pankomehl auf ein Backpapier streuen. Markbein in kleinen Würfeln darauf verteilen. Im Backofen bei 180°C goldgelb backen. Mit Fleur de Sel und feingeschnittenem Schnittlauch mischen.

Champagner Beurre Blanc: Champignons, Stangensellerie, Lauch und Schalotten in kleine Würfel schneiden und in der Butter farblos andünsten. Mit Champagner ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Kartoffel klein schneiden und mitkochen, bis sie weich ist. Alles durch ein feines Sieb passieren und danach den Rahm dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Champagner Beurre Blanc vor dem Servieren mit eiskalter Butter aufschäumen.



REZEP VON STEFAN JÄCKEL

La Rôtisserie, Storchen Zürich
storchen.ch



Mehr Infos auf
jelmoli.ch/cookathome