



KERNOTTO MIT WALDPILZEN UND POCHIERTEM EI

Denis Schmitt ist Küchenchef im Restaurant Le Murenberg in Bubendorf. Das Restaurant ist im «Guide Michelin 2017» neu mit einem Stern ausgezeichnet. Für die Sendung Kitchen Stars kocht er eine Kernotto mit Waldpilzen und pochiertem Ei. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht:

Das sind die Zutaten:

300 g Kernotto
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Lauchstange
1 dl Weisswein
6 dl Gemüsebouillon
50 g Butter
50 g Parmesan
0.5 dl Rahm
250 g gemischte Pilze
4 Freilandeier
Weissweinessig
Parmesan für Cracker
Salz und Pfeffer

So wirds gemacht:

Die **Zwiebel** wird halbiert und in kleine Stücke geschnitten. Der **Knoblauch** wird etwas gröber geschnitten, damit er gepresst werden kann. Die beiden Zutaten in der Pfanne andünsten. Das **Kernotto** dazugeben und glasig kochen. Das Ganze mit etwas **Weisswein** ablöschen und mit **Gemüsebouillon** bedecken. Die Mischung ca. 25 Minuten kochen lassen. Sobald das Kernotto die Flüssigkeit eingezogen hat, kann wieder etwas Gemüsebouillon nachgegossen werden.

Solange das Kernotto am köcheln ist, kann **Parmesan** in eine vorgewärmte Pfanne gegeben und leicht angekocht werden. Den Parmesan goldbraun anbraten und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen, bis ein **Parmesancracker** entsteht.

Die **Lauchstange** längs halbieren und in Stücke schneiden. Dem Kernotto begeben und wieder Gemüsebouillon dazugeben, bis alles bedeckt ist.

Nun werden die **Waldpilze** geschnitten (nicht zu klein). Gemeinsam mit **Butter** goldbraun anschwitzen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Eier in Salzwasser mit einem Schuss **Essig** 3 Minuten pochieren. Das kochende Salzwasser soll angeschwungen werden, damit das Ei eine gute Form erhält.

Zum Schluss das Kernotto mit **Butter**, 2 El **Olivenöl** und **Rahm** verfeinern, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Parmesan begeben.

Nun können die Zutaten angerichtet werden. Das Kernotto auf einen Teller geben, Pilze darauf anrichten, das pochierte Ei darauflegen und mit dem Parmesancracker garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!