

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10.März.2023** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Gänserührei mit Morcheln und geröstetem Sauerteigbrot
mit Crème fraîche**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rührei:

1 Gänseei
 3 EL Milch
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Das Gänseei mit Milch verrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die Eimasse zugeben und bei moderater Hitze steig mit einem Pfannenwender falten. Zum Schluss salzen.

Für die Morcheln:

10 getrocknete Morcheln
 1 Schalotte
 1 Limette, davon Saft
 50 g Saure Sahne
 1 EL Crème fraîche
 10 g Butter
 2 cl Wildfond
 2 cl weißer Portwein
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln einweichen, waschen und anschließend trockenlegen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Morcheln und Schalotten darin anschwitzen. Salzen und pfeffern und mit Portwein und Wildfond ablöschen. Zum Schluss Saure Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Limettensaft abschmecken.

Für das Sauerteigbrot:

2 Scheiben Sauerteigbrot
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Crème fraîche
 Babyspinat, zum Garnieren
 Kapuzinerkresse, zum Garnieren
 Schnittlauch, zum Garnieren
 Butterschmalz, zum Braten
 Fleur de Sel, zum Abschmecken

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Brotscheiben darin zusammen mit einer angedrückten Knoblauchzehe knusprig braten. Herausnehmen, auf einem Küchentuch abtropfen und mit Salz würzen. Brot kurz abkühlen lassen und mit Crème-fraîche-Nocken, Babyspinat, Schnittlauch und Kapuzinerkresse garnieren.

Gericht in einem Glas anrichten und servieren.