



# CONFIERTES BIO EIGELB



## Rezept für 10 Portionen

### Confiertes Bio Eigelb

Origine Schweizer Bio Eier

10 Stk.

Origine Biofarm Rapsöl

1 l

### Kreuzkümmelbaiser

Kreuzkümmel gemahlen

10 g

Bio Zitrone

1 Stk.

Puderzucker spezial

200 g

Salz

### Bio Sellarieschaum

Origine Bio Sellerie

600 g

Origine Bio Kartoffeln mehligkochend

200 g

Gemüsefond

300 ml

Origine Berner Jura Bergbutter

100 g

Vollrahm

200 ml

Bio Zitrone

1 Stk.

Origine Untertrübsee Alpsbrinz AOP

100 g

Salz

Pfeffer schwarz

## ZUBEREITUNG

### Confiertes Bio Eigelb

Eier trennen und Eiweiss für Baiser zur Seite stellen.  
Die Eigelbe vorsichtig in das auf 63 °C temperierte Rapsöl geben und mind. 35–45 Minuten garen.

### Kreuzkümmelbaiser

Das Eiweiss mit einer Prise Salz und dem Kreuzkümmel ein paar Minuten anschlagen.  
Den Saft einer Zitrone zugeben. Nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen bis eine schnittfeste, glänzende Masse entstanden ist. Diese gleichmässig auf ein Backblech mit Silikonmatte streichen und im Ofen bei 75–90 °C für 2–3 Stunden trocknen – je nach aufgestrichener Stärke. In Segmente brechen und bis zum Anrichten trocken aufbewahren.

### Bio Sellerieschaum

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und zusammen im Gemüsefond weichkochen. Den Vollrahm zugeben und alles fein mixen. Zum Schluss die gewürfelte, kalte Butter nach und nach unter die Selleriemasse ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, durch ein feines Sieb passieren und in einen Rahmbläser geben. 1–2 Kapseln drauf, gut schütteln und bei maximal 65 °C warmhalten. Den Alpsbrinz hobeln.

