

Baby Lattich mit geräuchertem Eigelb



Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

- 1 Scheibe Sauerteigbrot
- 80ml Olivenöl «extra vergine» plus extra zum Besprühen
- 1 Knoblauchzehe, gequetscht
- 2 Baby Lattich, längs halbiert
- ½ Zitrone, Zeste feingeschnitten
- 1 Zitrone, halbiert
- ½ roter Chili, halbiert
- 20 g Salzkapern, gewässert
- 8 Sardellenfilets
- ½ Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 300ml geräuchertes Öl
- 3 frische Eigelbe
- 30ml Öl aus der Sardellendose
- 50ml Olivenöl «extra vergine»
- 1 EL Weissweinessig

Zubereitung

Glut im Grill oder in der Feuerstelle präparieren, Grillrost zirka 5 cm darüber platzieren.

Das geräucherte Öl in einer kleinen Pfanne auf 68° C erwärmen. Dann die Eigelbe vorsichtig dazu geben, eines nach dem anderen und etwa 15 Minuten garen.

Mit Schaumlöffel oder -kelle vorsichtig herausheben, in einer sauberen Schüssel zusammen mit dem Sardellenöl und dem Olivenöl zu einer Emulsion rühren, die beiden Öle dabei in einem steten dünnen Strahl zugeben. Creme mit Essig und Meersalz abschmecken.

Brotscheibe mit etwas Olivenöl und der Knoblauchzehe einreiben und über der Glut leicht toasten. Abkühlen lassen und im Mixer grob zerhacken.

Lattichhälften mit Olivenöl besprühen und auf jeder Seite etwa 2 Minuten grillieren. Danach mit Meersalz und den Zitronenzesten würzen.

Zitronenhälften mit der Schnittfläche nach unten grillieren bis sie leicht geschwärzt und karamellisiert sind, etwa 3 Minuten.

In einer kleinen Pfanne, Chili und abgetropfte Kapern in etwas Olivenöl knusprig braten.

Lattichhälften mit dem Saft der grillierten Zitronen und dem Chili-Kapernöl beträufeln, je 2 Sardellenfilets darauf geben, geräucherte Eigelbemulsion darüber löffeln. Mit Kapern, Chili, Petersilie und Brotkrumen bestreuen.