

# 63,7 Grad Ei

mit Jersey Blue Schaum und Brot aus dem Gusseisenbräter



## Zutaten für 4 Personen

### Brot

- 5 – 10g Hefe
- ½ TL Zucker
- 300 – 400ml Wasser
- ½ EL Essig
- 500g Mehl
- ½ EL Salz

### 63,7-Grad-Ei

- 4 frische Eier

### Jersey-Blue-Schaum

- 250g festkochende Kartoffeln
- 250ml Rahm
- 120g Jersey Blue Switzerland (Blauschimmelkäse aus Milch von Jersey-Kühen)
- Salz
- 1 Cikorino rosso

## Zubereitung

**Brot:** Hefe, Zucker, Wasser und Essig mischen. Mehl und Salz mischen, Wassergemisch dazugeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen.

Ohne zu kneten zugedeckt über Nacht oder bis zu 18 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Am nächsten Tag Teig zu einem Brotlaib formen, zugedeckt 1 – 2 Stunden gehen lassen.

Gusseisentopf samt Deckel in den unteren Teil des Backofens geben, auf 220°C vorheizen.

Teig kopfüber in den heißen Topf gleiten lassen, zugedeckt 30 Minuten backen.

Deckel entfernen, Brot weitere 30 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

**63,7-Grad-Ei:** Rohe Eier in der Schale im Wasserbad mit dem Sous-vide-Garer bei 63,7°C 1 Stunde ziehen lassen.

**Jersey-Blue-Schaum:** Kartoffeln in der Schale im Dampf zugedeckt weich garen.

Ausdampfen lassen, dann schälen und stampfen. Rahm und Jersey Blue bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist.

Kartoffeln daruntermischen, mit Salz abschmecken.

Masse durch ein feines Sieb passieren und in einen Kisag (Siphon-) Bläser geben, mit zwei Kartuschen unter Druck setzen.

**Cikorino rosso:** In Streifen schneiden (roh oder frittiert servieren).

**Fertigstellen:** Ei am hohlen Ende (Breitseite) aufbrechen und vorsichtig in tiefe Teller oder Schalen gleiten lassen, mit Jersey Blue-Schaum bedecken. Cikorino rosso darüber geben. Mit Brot servieren.

**Tipp:** Je länger der Brotteig ruhen kann, desto weniger Hefe ist nötig. Trockenhefe ist empfehlenswert: Sie lässt sich besser und gleichmässiger verarbeiten – vor allem, wenn der Teig nicht geknetet wird.