

## BUCH-TIPP



### DEKOLUST

Starflorist Björn Kroner zeigt mit seinem Buch „Tischkultur“ (Callwey Verlag, 29,95 Euro), wie sich die Erkenntnis „Das Auge isst mit“ perfekt umsetzen lässt. Über 20 wunderschön inszenierte Tischdekorationen für jeden Anlass (siehe Foto linke Seite), vom Candlelight-Dinner bis zur großen Sommerparty, inspirieren die eigene Ideenwelt. Schritt-für-Schritt-Anleitungen und ein Infoteil mit Adressen ergänzen die opulente Bebilderung.



## Fein gemacht!

1 Die kleinen und großen „Matroschka“-Porzellan-eierbecher halten Eier warm. Sie sind handgefertigt und sehen auch ohne Inhalt dekorativ aus. Von **Sieger by Fürstenberg**, von 86 Euro (weiß) bis zu 345 Euro (vergoldet) 2 Teekanne „Bum“ aus mundgeblasenem Glas mit Einsatz, von **Tom Dixon**, um 130 Euro 3 Die „Ostereier“ gibt es in unterschiedlichen Größen und Farben. Von **Engels Kerzen**, von 4 bis 40 Euro 4 In der Porzellanschale mit Platinrand steht ein handgefertigter Hase. Von **Sofina Porzellan**, um 380 Euro



TEXT & REALISATION: Christiane Wirthensohn; FOTOS: Robert Marksteiner / fotostudio (1); Charlotte Schreiber Fotografie, 2017 (2); Kira Vleesch/Sieveking-Verlag (3)

Boden auf, sollte man es bald essen; schwimmt es an die Oberfläche – weg damit!

**REZEPT-KLASSIKER**  
**„Pochierte Eier“:** Wasser mit einem Schuss Essig aufkochen und siedeln lassen. Mit dem Schneebesen kräftig umrühren. Das aufgeschlagene Ei mit Schöpflöffel in die Mitte des Wasserstrudels gleiten lassen und drei Minuten bei milder Hitze pochieren. Dann das Ei vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausheben.

**„Benedict“:** Über diesem US-Gericht werden pochierte Eier auf halbierte herzhaft Muffinhälften oder Röstbrot gelegt, mit Sauce hollandaise übergossen und mit knusprigem Speck und Kräutern garniert.  
**„Italienische Frittata“:** Dieses Omelett wird mit beliebigen Zutaten als warmes Gericht oder kaltes Häppchen zum Aperitif serviert. So geht's: Gemüsestreifen in Öl anbraten, verquirlte Eier darübergießen, beliebig mit Käse und Kräutern würzen und langsam unter einmaligen Wenden stocken lassen.

**OSTERN & EIER** In vielen Kulturen symbolisieren Eier den Übergang vom Nichtsein zum Leben. Geweihte Eier sollten die Fruchtbarkeit des Bodens steigern, Glück bringen. Huhn und Hase haben beide viele Nachkommen und gelten deshalb als Symbole für Leben und Fruchtbarkeit. Daraus entstand wohl die Geschichte vom Osterhasen, der Eier bringt. Ursprünglich wurden die Eier rot gefärbt als Zeichen für das Blut und die Auferstehung. Heute sind bunt gefärbte Eier zu Ostern weltweiter Brauch.

## Goldmarie

Zu Ostern finden im belgischen Kruishoutem „Goldene Eierfeste“ statt. Sternkoch Peter Goossens serviert dort im „Hof van Cleve“ (hofvancleve.com) Ei-Klassiker wie **GOLDENES EI**, bei dem eine goldene eiförmige Schale befüllt wird. Hier sein (vereinfachtes) Rezept für sechs Eier, das in „Ei à la carte“ (siehe Buchtipp unten) komplett abgedruckt ist.

**COMTÉ-CRÈME:** 125 g Milch, 25 g Sahne, 50 g Hühnerbrühe, 75 g Comté-Käse, 2,5 g Agar-Agar, Salz und schwarzer Pfeffer zum Würzen

Alle Zutaten zusammen aufkochen, salzen und pfeffern. Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann mit dem Rührgerät glatt rühren. Durch ein feines Sieb passieren.

**EIGELB-CRÈME:** 125 g Eigelb, 75 g Sahne, 75 g Milch, 3 g Agar-Agar, geriebene Muskatnuss, Salz und schwarzer Pfeffer zum Würzen

Eigelb, Sahne, Milch und Agar-Agar zusammen aufkochen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann mit dem Rührgerät glatt rühren, würzen und durch ein feines Sieb passieren.

**SCHINKENSÜLZE:** Statt selbst gemachter Sülze kann man eine fertige Schinken-Champignon-Sülze verwenden.

**ZUM SCHLUSS:** Eigelb-Creme, Sülze und zuletzt Comté-Crème in eine goldene eiförmige Schale füllen. Mit Chorizo-Pulver bestreuen.

**TIPP:** In „Ei à la carte“ (Sieveking Verlag, 34 Euro) stellt Luc Hoornaert klassische und originelle Ei-Gerichte für Anfänger und Fortgeschrittene von Küchenchefs aus aller Welt vor. Neben Rezepten findet man auch Infos und Storys rund ums Ei.

