
Farmer Egg – French Briôche – Crème chantilly

Briôche

840 g Mehl

30 g Meersalz

75 g Zucker

36 g Hefe

270 g Milch

7 Eier

510 g Butter (Zimmertemperatur)

Den braunen Zucker mit dem Reissessig aufkochen, mit einem Schluck Sojasauce ablöschen, mit Sesamöl abschmecken und die Sauce etwas reduzieren lassen bis zur gewünschten Konsistenz.

Abschließend gerösteten Sesam unterrühren.

Crème chantilly

400 g Schlagsahne

50 g geschnittenen Schnittlauch

10 g Balsamessig

25 g Apfelbalsamessig

2 TL Pommery Senf

Salz – Pfeffer – Muskat –

1 Prise Zucker

Alle Zutaten miteinander steif schlagen und am Schluss den Schnittlauch zugeben. In einen Spritzbeutel füllen und kurz vor dem Servieren auf das pochierte Eigelb spritzen.

Mit geröstetem Pankomehl garnieren.

4 Eier

Die Eier vorsichtig öffnen und das Ei trennen. Das Eigelb zurück in die Schale füllen. Einen Topf mit Wasser aufstellen und kurz vor dem Servieren die Eier darin schwimmen lassen, kurz vor dem Stocken heraus nehmen und anrichten.
