



Huevo pasado por agua, palitos de apio a la manzana verde Granny Smith y espuma

*Weiches Ei mit Schnittchen von Sellerie
und Granny Smith grünem Apfel an Schaum*

Huevo pasado por agua, palitos de apio a la manzana verde Granny Smith y espuma

Weiches Ei mit Schnittchen von Sellerie und Granny Smith grünem Apfel an Schaum

INGREDIENTES

Huevos bio	1
Apionabo	100g
uré de manzana verde PONTHER	100g + 30g
Crema	2cl
Leche	5cl
Mantequilla	20g
Sal	
Pimienta	

ELABORACIÓN

Pasar por agua el huevo bio y descascararlo. Cortar ligeramente la base y, a continuación, retirar la parte superior del huevo justo donde aparece la yema. Calentar los 100g de puré de manzana verde PONTHER con la nata, la leche y 5g de mantequilla. Cortar el apio en palitos de 5cm de largo y 0,5cm de ancho. Formar una mousse con el resto de la mantequilla, salar y confitar los palitos de apio. Añadir los 30g de puré de manzana verde PONTHER y cocinar durante unos 4-5 minutos (el apio debe quedar crujiente). Con ayuda de una batidora de brazo, emulsionar la mezcla del puré de manzana verde PONTHER hasta obtener una espuma. Disponer a un lado del plato y colocar los palitos de apio en el otro. Poner con cuidado el huevo sobre la espuma y espolvorear pimienta por encima. Para terminar, disponer un poco de la espuma sobre la yema.

EL TOQUE MAESTRO

Los palitos de apio pueden cocinarse directamente en el puré de manzana verde PONTHER.

ZUTATEN

Bio-Ei	1
Knollensellerie	100g
PONTHER Püree aus grünem Apfel	100g + 30g
Sahne	2cl
Milch	5cl
Butter	20g
Salz	
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Das Bio-Ei weich kochen und schälen. Die Unterseite leicht abschneiden, damit das Ei aufrecht steht, anschließend oben so viel entfernen, dass das Eigelb zu sehen ist. 100g PONTHER Püree aus grünem Apfel mit der Sahne, der Milch und 5g Butter erhitzen. Den Sellerie in 5cm lange und 0,5cm breite Stäbchen schneiden. Den Rest der Butter schaumig erhitzen, salzen und die Selleriestäbchen darin kandieren. 30g PONTHER Püree aus grünem Apfel hinzufügen und circa 4 bis 5 Minuten garen (der Sellerie soll knackig bleiben). Die Mischung des PONTHER Pürees aus grünem Apfel anschließend mit einem Stabmixer emulgieren, bis ein feiner Schaum entsteht. Den Schaum auf der einen und die Selleriestäbchen auf der anderen Seite des Tellers anrichten. Das Ei vorsichtig auf den Schaum setzen und pfeffern. Dann ein wenig Schaum auf das Eigelb geben.

DER BESONDERE TIPP

Die Selleriestäbchen können auch direkt im PONTHER Püree aus grünem Apfel gegart werden.



**Manzana Verde
Grüner Apfel**

Variety Granny Smith
Origin France
(Haute-Provence)