

Berliner Illustrierte Zeitung

Aufs Ei gekommen

Wir haben sechs
Berliner Sterneköche
gefragt: Was machen
Sie mit einem Ei?
Ein Sonderheft
zu Ostern



Aus dem „Restaurant reinstoff“ in Mitte: Zwei-Sternekoch Daniel Achilles mit Wachteleiern

Wachtelsoleier

- Zutaten**
 10 Wachteleier
 500 Milliliter Wasser
 40 Gramm Salz
 1 Lorbeerblatt
 5 Gramm Kümmel
 5 Gramm Senfkörner
 2 Pimentkörner
 2 Wacholderbeeren

Zubereitung
 Wasser mit dem Salz und den Gewürzen vermengen. Wachteleier zwei Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schale der Eier leicht anknöpfen, so dass sie rissig ist. Die Eier drei Tage lang in der Sole bei Zimmertemperatur lagern. Danach die Wachteleier pellen und halbieren. Anschließend auf einem Romana Salatherzblatt anrichten – und servieren.

Bei Daniel Achilles kommt es auf den Knack an

1. Was kann so ein Ei?
 Ein Wachtelei kann genau so viel wie ein Hühnerei. Das Schöne daran ist die Größe – und es sieht noch dekorativer aus.

2. Was machen Sie daraus?
 Wir verwenden es als Start vor dem Menü für unsere Gäste. Zu Ostern ist es ein jahreszeitentypisches Produkt, das wir einlegen und anschließend mit Hühnerhautchip servieren. Das hat Knack und Geschmack. Mit einem Salatblatt statt Chip können es auch die vegetarischen Gäste genießen.

3. Wie verbringen Sie Ostern?
 Ich bin weder katholisch, noch evangelisch. Aber das Osterfest ist für mich ein Familienfest gewesen. Für mich als Kind im Osten damals war es immer das Größte, West-Schokolade im Nest zu finden. Ein Überraschungsei zum Beispiel. Nun ist unser Sohn Peter gerade drei geworden, also feiern wir das Osterfest auch entsprechend. Wenn das Wetter gut ist, werden wir mit anderen Elternpaaren aus der Kita Ostereier im Schlosspark Charlottenburg verstecken und suchen gehen.

4. Woher stammt das Ei?
 Vom Bauernhof Dahme in Mecklenburg-Vorpommern, bezogen über Weihe.



Aus Restaurant und Weinbar „Rutz“: Sterne Koch Marco Müller

Süß-Saure-Landeier

- Zutaten**
 12 frische Landeier
 1 Esslöffel Sonnenblumenkernöl
 100 Gramm Tiroler Bauchspeck
 4 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
 40 Gramm Landbutter
 1 Liter Geflügelfond
 2 Esslöffel Bautzener Senf
 2 Esslöffel Kartoffelstärke
 3–5 Esslöffel Essigessenz
 Zucker, Meersalz, Muskat

Zubereitung
 Die Eier für eine Stunde in ein 60 Grad Celsius warmes Wasserbad geben. Derweil den Speck in Sonnenblumenkernöl gut anbraten, Schalottenwürfel mit Hälfte der Butter hinzugeben und mit Geflügelfond ablöschen. Senf dazu und aufkochen lassen. Stärke mit etwas Wasser, Zucker und Essigessenz vermischen und zum Fond hineingeben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und die restliche Butter hinzugeben. Die fertig gegarten Eier nun in Eiswasser tauchen, die Schale knacken und entfernen. Vorsichtig in die Sauce geben und ohne Rühren fünf-zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend auf tiefen Tellern anrichten – und servieren. Gut dazu passt ein Kartoffel-Nussbutterpüree sowie als Garnitur Erbsen, Karotten, Senfsaat, Vogelmie und Ingwerpüree.



Bei Marco Müller isst sich's wie bei Oma

1. Was kann so ein Ei?
 Ein Ei kann alles erreichen im Leben. Wenn es möchte. Jede Farbe, jeden Zustand, die Rolle in einem Sterne-Gericht.

2. Was machen Sie daraus?
 Süß-Sauer-Eier mit Kartoffelstampf. Das war als Kind mein Lieblingsessen von meiner Großmutter. Wir sind auf dem Land groß geworden und waren immer draußen verkeilt. Wenn meine Oma aber aus dem Fenster zum Essen gerufen hat, standen wir Spalier. Und dann haben wir soviel gegessen, bis uns schlecht war.

3. Wie verbringen Sie Ostern?
 Wir feiern klassisch draußen bei den Eltern. Wenn das Wetter gut ist, setzen wir uns in den Garten. Mein Vater hat eine Ostertradition in die Familie gebracht: das Eier trunneln. Alle stellen sich mit hart gekochtem Ei auf den Berg und versuchen, es so schnell wie möglich nach unten zur Ziellinie zu rollen oder zu werfen. Wessen Ei zuerst ganz ankommt, gewinnt alle Schoko-Ostereier.

4. Woher stammt das Ei?
 Von einem Hof in Brandenburg.

Jetzt nicht run

Noch keine Ahnung was zu Ostern auf den Teller soll? Ein Ei hat ihre Favoriten für uns gekocht – und die Rezepte verraten Vor

Thomas Kammeier und eine Erinnerung an seine Kindheit

1. Was kann so ein Ei?
 Ein Ei kann zaubern. Es ist unersetzlich in der Küche. Vielseitig und eine Grundzutat.

2. Was machen Sie daraus?
 Wir machen es mit Leipziger Allerlei, das frische Gemüse passt zum Frühling. Und da ein Hühnerei in der Menge viel ist, nehmen wir Wachteleier. Das erinnert mich an meine Kindheit: Wir hatten neben der Schule wilde Wachteln, die haben wir versucht, mit Angeln, an denen Brotkröder waren, zu fangen. Sie waren aber zu schlau – wir haben nie eine gefangen.

3. Wie verbringen Sie Ostern?
 Sonnabend werde ich noch hier arbeiten, am Sonntag fahre ich mit meiner Frau Vera entweder an die Ostsee oder nach Sylt. Da ich dieses Wochenende eigentlich in Tokio sein sollte, hatten wir unsere Tochter schon zu meiner Tante verplant und werden sie vorher in den Harz bringen. Normalerweise gibt es sonst immer mit der ganzen Familie ein Osterfrühstück.

4. Woher stammt das Ei?
 Vom Hof Dahme, bezogen über Weihe.

Gebackenes Wachtelei mit Leipziger Allerlei

- Zutaten**
 ■ für die Wachteleier:
 8 Wachteleier
 100 Gramm Toastbrot
 1 Ei
 etwas Mehl
 Petersilie, Kerbel, Bärlauch

- für das Leipziger Allerlei:
 8 Stück weißer Spargel
 100 Gramm Morcheln
 8 Fingermöhren
 1 Staudensellerie
 100 Gramm Erbsen
 Butter, Schalottenwürfel, Sherry, Salz, Pfeffer

Zubereitung
 Wachteleier: Die Wachteleier dreieinhalb Minuten kochen, abschrecken und die Schale entfernen. Die Rinde vom Toastbrot abscheiden, dann das Toastbrot zusammen mit den gehackten Kräutern in den Mixer geben und fein laufen lassen. Die Eier mehlieren, durch das aufgeführte Ei ziehen und im Kräutertoastbrot panieren, anschließend in geklärter Butter backen.

Leipziger Allerlei: Den Spargel schälen und in brauner Butter gar ziehen.

Die Morcheln gründlich waschen, abtrocknen lassen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, fein geschnittene Schalotten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas halb trockenem Sherry ablöschen.

Die Fingermöhren am grün etwas putzen und mit Zucker und Salz in gewürztem Wasser kurz abkochen, in Eiswasser abschrecken und das Häutchen entfernen. Die jungen Erbsen putzen und anschließend wie bei den Fingermöhren vorgehen. Den Staudensellerie schälen, schneiden und in gesalzenem Wasser kurz abkochen und in Eiswasser abschrecken.

Die Fingermöhren, den Staudensellerie und die Erbsen in leichtem Butterfond warm ziehen.



Aus dem „Hugos“ im Hotel Intercontinental



Zwei-Sterne Koch Tim Ruae. Er hat ein gleichnamiges Restaurant in Kreuzberg und berät drei weitere in Berlin

Tim Ruae optimales

1. Was kann so ein Ei?
 Dieses Ei ist ein besonderes – mein Obst- und Gemüselieferant bringt es von einem ganz kleinen Betrieb aus Brandenburg mit. Von der Menge kann der nicht so viel liefern, wir bekommen 120 bis 150 Eier in der Woche. Aber: als einziger Geschmack und Aroma sind einzigartig, es hat eine unglaubliche Cremigkeit. Man könnte dieses Ei zu den anderen wie ein Glas Apfelschorle zu holzfassgereiftem Wein vergleichen.

2. Was machen Sie daraus?
 Ein Gericht aus Hongkong. Mein Freund Tim arbeitet dort. Bei meinem ersten Besuch hat er mir das morgens in seinem Restaurant serviert. Das hat ihm seine Großmutter in der Kindheit immer gemacht. Ein kleines Ei in heißem Fett frittieren, das gibt Karamelltöne, dazu kommen