



HOPFEN AUS DER HALLERTAU G.G.A.

Omelette Tamago-Style mit Hopfen aus der Hallertau



FÜR EIN OMELETTE:

1 EL Butter
100 g Hopfensprossen
150 g Wildspargel

ZUTATEN OMELETTEMASSE:

6 Eier
1 Prise Zucker
Hopfensalz
30 ml Weißbier
50 ml starken Gemüsefond
1 Spritzer Essig
1 Tomate, gewürfelt ohne Kernhaus

ZUBEREITUNG:

Hopfensprossen von der dünnen Schale befreien. Dafür am besten Salz in die Handfläche geben und die Sprossen vorsichtig zwischen den Händen reiben. Die Sprossen unter fließendem Wasser abwaschen und abtropfen lassen. Hopfensprossen und Wildspargel in heißer Butter ansautieren. Dann die Hälfte davon in kleine Stücke schneiden und die Tomatenwürfel dazugeben.

Eine beschichtete Pfanne (am besten eine eckige) mit etwas Butter einpinseln. Alle Zutaten für die Omelettemasse in einer Schüssel verrühren und eine dünne Schicht in die heiße Pfanne gießen. Die Masse etwas stocken lassen. Etwas vom geschnittenen Gemüse darauf verteilen und das Omelette einrollen. Dann in der Pfanne nach hinten schieben und wieder eine dünne Schicht Omelettemasse in die Pfanne gießen, etwas stocken lassen und erneut etwas vom Gemüse darauf verteilen. Wieder einrollen und Schritte entsprechend wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Dann die Eierrollen jeweils in Frischhaltefolie einwickeln, damit sie eine schöne Form bekommen. Danach in Scheiben schneiden und auf den restlichen Wildspargel-Hopfensprossen anrichten.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann.
Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck