Œufs en Cocotte à la Crème de truffe

Wenn am Morgen das Frühstück mit solch einem »Ei im Töpfchen« beginnt, kann der Tag nur gut werden.

4 Personen

ZUTATEN:

4	frische große Eier (L oder XL) Freilandhaltung
200 ml	Sahne
2 EL	Crème double de la Gruyère (ersatzweise 1 ½ EL Mascarpone)
	Meersalz
1 TL	feines Trüffelöl
1 Prise	Muskat
4 Prisen	Fleur de Sel
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
20 g	Meersalzbutter (Beurre de Normandie)
1 EL	Schnittlauch (in feine Röllchen geschnitten)
4	Croissants

1 Backofen auf 190 °C vorheizen. - Die Sahne mit der Crème double in einer kleinen Kasserolle verrühren, behutsam salzen, pfeffern und mit einem Hauch frisch geriebenen Muskat sowie Trüffelöl aromatisieren. Die Mischung bei mittlerer Hitze 8 Minuten unter Rühren sanft etwas einköcheln lassen. Die Sahne-Mischung sollte nach dieser Zeit leicht cremig sein.

2 4 kleine Auflaufförmchen (oder Mini-Kasserollen) in eine größere Form setzen. Die heiße, gewürzte Sahne-Mischung in die kleinen Förmchen gießen und je ein kleines Stückchen Butter einlegen. In die Förmchen vorsichtig je ein aufgeschlagenes Ei hinein gleiten lassen. (Das Eigelb muss ganz bleiben!)

In die große Form kochendes Wasser - bis etwa die kleinen Formen zur Hälfte darin stehen - gießen und das noch flüssige Eiweiß etwa 8 Minuten im Ofen stocken lassen. Zum Schluss sollte Eigelb und Sahne noch fein cremig sein. Das Eigelb mit einer Prise Fleur de Sel bestreuen und fein geschnitten Schnittlauch über die samtige Crème streuen.

SERVIEREN: Sofort die »Eier in der Kasserole« mit backfrischen Croissants servieren und genießen. – Eh bien, voilà ce que je voulais!

ANMERKUNG: Zur absoluten Delikatesse wird das Ei, wenn vorab 60 Gramm schwarzer Trüffel, fein gehobelt und mit 2 Esslöffel Cognac flambiert, dann auf die Töpfchen verteilt werden. Danach wie vor verfahren.

DAS FRÜHSTÜCK BEGLEITETE: Salame milano, Saucisse séche normandie »Herbes de provence«, Jamón serrano, gebratenes Würstchen auf Tomate, Camembert de Normandie, Beurre d'Isigny, Baguette, Röst-Toast, ein großer Pott Kaffee und Orangensaft – der Tag begann also verdammt gut …

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.