



Pochierte Eier (Verlorene Eier)

Pochierte Eier sind die Basis für viele sehr feine Eiergerichte. Man sollte sie unbedingt einmal probieren. So wie beschrieben, gelingen sie garantiert perfekt.

ZUTATEN:

	Eier (Größe L)
1 l	Wasser
50 ml	Weißweinessig
1 l	lauwarmes Salzwasser

1 Die Eier immer portionsweise garen. Wasser mit Essig zum kochen bringen und Hitze drosseln. Das gut gekühlte (!) Ei vorsichtig in eine kleine Tasse aufschlagen. Das Eigelb darf dabei nicht beschädigt werden. Eine Schöpfkelle in das Essigwasser hängen und das Ei vorsichtig hineingleiten lassen, um das Ei in Form zu halten.

2 Das Ei 3 – 4 Minuten gar ziehen lassen. Das pochierte Ei mit der Schöpfkelle heraus nehmen und in vorbereitetes lauwarmes Salzwasser legen. Auf diese Weise wird das Ei nicht hart. Das Salzwasser funktioniert als »Stopp-Wasser« und unterbricht den weiteren Garvorgang.

3 Letztlich das Ei aus dem Salzwasser nehmen und rundum mögliche Eiweißfäden abschneiden. Werden die Eier »Natur« verwendet, dann diese vor dem servieren in 60° C heißem Wasser erwärmen. Durch diese beschriebene Methode sind die Eier hervorragend vorzubereiten.

Üblicher Weise kennen wir sie vielleicht nur in Verbindung mit einer Senfsauce. Die pochierten Eier sind aber Basis für weitere köstliche, absolut klassische Gerichte, die evt. in Vergessenheit geraten sind:

1. Eier Beaugency

auf gekochten, in Butter gedünsteten Artischockenböden, mit Sauce béarnaise und einer Scheibe Rindermark,

2. Eier Joinville

auf runden Croûtons mit Garnelenschwänzen und -sauce,

3. Eier Morney

mit Sauce Morey überzogen, gratiniert, auf in Butter gedünstetem Spinat,

4. Eier Villeroi,

mit Sauce Villeroi überzogen, paniert und frittiert, mit Tomatensauce serviert,

5. Eggs Benedict

auf englischen Muffins mit Bacon und Sauce Hollandaise

6. Eier Rossini

auf Blätterteigböden mit gebratenen Gänseleberscheiben, Madeirasauce und Scheiben von Périgord-Trüffeln.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com