



Pochierte Eier mit Schnittlauch-Kartoffelstampf, Dijonsensauce und knusprigen Bacon

Die leckeren pochierten Eier mit der pikanten, appetitanregenden Sauce lassen Erinnerungen an die Kindheit aufkommen.

4 Personen

ZUTATEN:

POCHIERTE EIER:

4 Bio-Eier (Größe L)
 2 Liter Wasser
 100 ml Essig
 1 TL Salz
 Tomatensalz

KARTOFFELSTAMPF:

350 g mehlig kochende Kartoffeln
 50 ml Milch
 50 ml Sahne
 40 g Butter
 Salz und Pfeffer
 frisch geriebene Muskatnuss
 1 Bund in feine Röllchen geschnittener Schnittlauch
 1/2 Bund frisch gehackte glatte Petersilie

DIJONSENSAUCE:

250 ml Gemüsefond (siehe »Hausmanns« Gemüsefond)
 1 EL Butter
 1 sehr fein gehackte Schalotte
 1 EL Mehl
 50 ml Sahne
 50 ml Milch
 1 EL Crème fraîche
 2 TL Dijonsenf
 1 TL Rotisseur-Senf
 1 Prise Zucker
 1 TL frischer Zitronensaft
 Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle
 4 Streifen Bacon

1 Dijonsensauce ZU EI: Eine Velouté kochen: Dazu Butter in einer kleinen Kasserolle auslassen, die Schalottenwürfel anschwitzen lassen, Mehl zufügen und eine Schwitze bereiten. Nach und nach Gemüsefond unter rühren zugießen, dabei darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Sahne und Milch zugießen und 10 Minuten sanft köcheln lassen. Die Velouté durch ein feines Sieb gießen und zurück in das Töpfchen geben. Senf und Zitrone einrühren und mit einer Prise Zucker, weißen Pfeffer und evtl. 1 Prise Meersalz pikant abschmecken. Warm halten.

2 Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Salz zufügen und 10 Minuten kochen. Danach Kochwasser abgießen und kurz auf der heißen Herdplatte ausdämpfen. Mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln zerdrücken. Milch und Sahne zufügen und mit der Butter alles gut verrühren. Eine Prise frisch geriebenen Muskat zufügen, des gleichen das Schnittlauch-Petersiliengemisch. Abschmecken.

3 Bacon: Bacon in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp entfetten.

4 Pochierte Eier: In einem breiten Topf 2 Liter Wasser mit dem Salz und Essig aufkochen. Eier nacheinander in einem Schälchen aufschlagen (das Eigelb darf nicht beschädigt werden!) und in das nur noch leise siedende Wasser gleiten lassen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten pochieren. Einmal wenden. Nach dieser Zeit Eier herausheben und evtl. die Ränder glatt schneiden.

5 Anrichten: In einem Servierring Kartoffelstampf geben und Bacon anlegen. 2 EL Senfsauce angießen und zwei Eier auflegen. Diese mit einer Prise Tomatensalz bestreuen. Neben dem Stampf mit Tomatenknospe garnieren und auftragen.

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