Ei segelt für Schnittlauch

Kategorie:	02) Vorspeisen kalt/Salate/Amuse-bouche	Vorbereitungszeit:	0:00
Rezept Nr	690	Garzeiten:	0:00
Portionen:	1		

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Eier	2	Stück		
Schnittlauch	4	Halme		
Quatre-Épices	1	Msp.		Quatre-épices
Fleur de sel				
Sherryessig	1	TL	oder Banyulsessig	
Ahornsirup			oder Quittensirup	
Sahne	0,0625	Liter	0,25 L für 4 Personen	
Sahnekapsel	1	Stück		

Zubereitung

Originaltitel: L'oeuf navigue pour la ciboulette
Witziges Amuse-Bouche für Ostern oder gehaltvolles Frühstücksei an Neujahr, Aschermittwoch etc.

1. Das rohe Ei mit einem Eierköpfer öffnen, das Eiweiß abgießen und 20 -30 Minuten ruhen lassen. Das ist wichtig: Die schweren Bestandteile des Eis sammeln sich unten, dadurch schwimmt das Ei dann später aufrecht.

2. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

3. Sahne in Siphon geben, abschmecken mit 1 TL guten Essig, 1 guten Messerspitze Quatre-épices und etwas Fleur de Sel. Verschließen mit 1 Sahnekapsel und kalt stellen. Wer keinen Siphon hat kann die Sahne auch normal schlagen und dann aromatisieren. Das Füllen der Eier ist dann etwas komplizierter.

4. In einem niedrigen Topf 10 cm Wasser heiß werden lassen, dass es dampft aber nicht sprudelt. Die Eier vorsichtig einsetzen und ca. 4 - 5 Minuten schwimmen lassen. Wenn das Eiweiß, das das Eigelb noch umgibt, an den Rändern weiß wird, sind die Eier gar (Temperaturprobe auf dem Handrücken). Nicht zu lange schwimmen lassen, sonst stockt das Eigelb. Es soll noch cremig sein.

5. Ein wenig vom Schnittlauch über das Ei geben und dann mit dem Siphon die Eier mit der Sahne füllen. Einige Tropfen Ahornsirup auf die Sahne geben und mit einigen Schnittlauchröllchen dekorieren.

Anrichten: Bei 2 Eiern pro Person, auf einem kleine Teller oder in einer kleinen Schale grobes Meersalz aufhäufeln und die Eier dort hineinstellen. Bei einem Ei pro Person kann man auch Eierbecher verwenden

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für