

Vorspeise für 2 Personen:

POCHIERTES EI IM GLAS

mit Kartoffelpüree und Rahmpfifferlingen

ZUTATEN ANLEITUNG

300 g mehligkochende Kartoffeln 50 ml Sahne 100 g Butter

Salz & Pfeffer, Muskatnuss

250 g küchenfertige Pfifferlinge 20 ml Weinbrand 100 ml Sahne

50 ml Gemüsebrühe

10 g Butter 1 Zweig Thymian 2 Eier

Soßenbinder für helle Soßen, Butterschmalz, Schnittlauch

- * Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser aufstellen und die Kartoffeln darin sehr weichkochen. Sobald die Kartoffeln fertig sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun 100 g Butter und 50 ml Sahne hinzugeben und unter das Püree heben. Zum Schluss noch mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und das Püree beiseitestellen.
- * Für die Rahmpfifferlinge wird eine beschichtete Pfanne benötigt. Diese auf den Herd und auf höchste Stufe stellen. Die Pfifferlinge mit etwas Butterschmalz in die rauchende Pfanne geben und von allen Seiten scharf anbraten. Nun die Pfanne zurückstellen, die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weinbrand ablöschen. Anschließend eine Flocke Butter und einen Zweig Thymian hinzugeben. Danach mit der Brühe ablöschen und die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen. Im Anschluss die Sahne hinzugeben und die Soße nochmals bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschlecken. Mit dem hellen Soßenbinder kann die Rahmsoße noch etwas angedickt werden. Zum Schluss frisch geschnittenen Schnittlauch zu den Pfifferlingen geben.
- * Für die pochierten Eier wird ein ganz einfacher Trick angewendet. Eine Kaffeetasse mit etwas neutralem Öl einreiben und mit einem großen Stück Klarsichtfolie auslegen. Die Folie sollte mindestens 5 cm an allen Seiten über den Tassenrand gehen. Nun auch die Folie mit neuralem Öl einstreichen. Das Ei vorsichtig in die Tasse mit der Folie schlagen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Folie um das Ei schließen und mit einem Verschlussklipp oder einem Knoten verschließen. In einem Topf mit köchelndem Wasser ca. 4 Minuten kochen lassen.
- * Zum Anrichten am besten ein Martiniglas verwenden. Das warme Püree wird als erstes in das Glas gefüllt.

 Danach vorsichtig das Ei aus der Folie befreien und auf das Püree legen. Zum Schluss die Rahmpfifferlinge über das Ei geben und mit etwas frischem Schnittlauch garnieren. Mit einem Glas Grauburgunder vom Weingut Bernhard Ellwanger genießen!