

POCHIERTE EIER AUF KARTOFFELPÜREE

4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT

Schöpfkelle
Sieb

ZUTATEN

POCHIERTE EIER

4 Eier
2 l Wasser
2 Tassen Balsamessig, weiss

KARTOFFELPÜREE

300 g Kartoffeln, festkochend, geschält, gewürfelt
1 dl Milch, heiss
0,5 dl Rahm
40 g Butter, gewürfelt
Fleur de Sel

RANDEN-FOND

1 Glas Randen-Fond, ca. 2,5 dl, ersatzweise Randen-Saft
1 Tl Gemüsebouillonpulver
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe mit Schale
1 Peperoncino
20 g Butter, eisgekühlt, gewürfelt

GARNITUR

2 Ei Kerbelblättchen, gezupft

ZUBEREITUNG

POCHIERTE EIER

In einer weiten Pfanne das Wasser mit dem weissen Balsamessig aufkochen. Die Hitze reduzieren, bis das Wasser leicht siedet. Die Eier nacheinander sorgsam in je ein Schälchen schlagen, ohne die Eigelbe zu verletzen. Eine Suppenkelle in das Kochwasser tauchen, je ein Ei in die halb mit Wasser gefüllte Suppenkelle gleiten lassen und ca. 3 Minuten garen. Bei diesem Vorgang die Kelle in der Hand halten. Kommt das Metall mit dem Topfboden in Berührung, wird das Ei einseitig gegart. Das wachsw weich gekochte Ei zuerst auf einem feinen, flachen Sieb, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

KARTOFFELPÜREE – VORBEREITEN

Die Kartoffeln in wenig Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln abdämpfen und heiss durch die Kartoffelpresse drücken. Zuerst die Milch, dann die Butter zu den Kartoffeln geben, zu einer locker-luftigen Masse verrühren und mit Salz abschmecken.

RANDEN-FOND

Alle Zutaten auf einen Drittel einreduzieren, durch ein Sieb giessen und kurz vor dem Servieren mit der Butter aufmontieren.

Rezept von La Tavola



ANRICHTEN

Das Kartoffelpüree in den vorgewärmten tiefen Tellern verteilen und mit einem Löffel eine Vertiefung in die Mitte drücken. Je ein pochiertes Ei in jede Vertiefung legen und mit den Kerbelblättchen garnieren. Den Randenfond grosszügig um die Eier und das Püree verteilen.