

TOAST MIT POCHIERTEM EI, SPARGEL, SCHINKEN AN MORCHEL-RAHM-SAUCE

4 PERSONEN




ZUTATEN

- 4 halbweisse Brotscheiben, gross
- Butter zum Braten
- 1 kg Spargel, grün
- 300 g Parmaschinken

POCHIERTES EI

- 8 Eier
- 2 l Wasser
- 2 Tassen weisser Balsamessig

MORCHEL-RAHM-SAUCE

-  80 g Morcheln, getrocknet
- 2 dl Rahm
-  Noilly Prat
- Fleur de Sel
-  Wenig Sojasauce, hell

GARNITUR

- Sprossen nach Wahl
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

POCHIERTES EI

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 sieden. Bei diesem Vorgang die Kelle in der Hand halten. Kommt das Metall mit dem Topfboden in Berührung, wird das Ei einseitig gegart. Das wachstweich gekochte Ei zuerst auf einem feinen flachen Sieb, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

SPARGEL

Die harten Stielenden abschneiden, je nach Konsistenz des Gemüses das untere Stielende schälen. Die Spargeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen. Der Länge nach halbieren. Kurz vor dem Servieren bei kleiner Hitze in wenig Butter erwärmen.

MORCHEL-RAHM-SAUCE

Die getrockneten Morcheln mit dem Rahm ca. 20 Minuten auf kleiner Hitze köcheln. Mit Noilly Prat, Fleur de Sel und wenig Sojasauce abschmecken.

GERÖSTETES BROT – À LA MINUTE

Die Brotscheiben beidseitig in heisser Butter goldbraun braten.

ANRICHTEN

Je eine Brotscheibe mit zwei pochierten Eiern, dem Spargel und dem Parmaschinken auf einem Teller anrichten. Mit der Morchel-Rahm-Sauce nappieren. Mit Sprossen und schwarzem Pfeffer aus der Mühle garnieren.

Rezept von La Tavola

