

Pochiertes Ei

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

- 8 dl Wasser
- 2 dl Essig
- 4 Eier
- klarer Geflügelfonds stark reduziert
- Schwarzer Pfeffer grob zerstoßen
- grobes Meersalz
- schwarze Trüffel für die Garnitur



Zubereitung:

Wasser und Essig aufkochen, die Eier in das leicht siedende Wasser aufschlagen, sodass sie sich ballenförmig zusammenziehen. Sobald das Eiweiß fest, das Eigelb aber noch flüssig ist (nach etwa 3-4 Minuten), die Eier vorsichtig mit einer Siebkelle herausnehmen, kurz in warmes Wasser tauchen, abtropfen und eventuell etwas in Form schneiden. Zum pochieren kann man auch die Eier in eine Tasse mit ausgelegter, leicht eingeölter Klarsichtfolie leeren, die Klarsichtfolie zusammenbinden und immer zwei Pakete ins Wasser legen. Nach dem Sieden, die Klarsichtfolie entfernen und die Eier entsprechend servieren.