

Pochierte Eier in Rotwein (Oeufs en Meurette)

by Andreas - Sonntag, Juni 07, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/pochierte-eier-in-rotwein-oeufs-en-meurette/>



Einer der Klassiker der französischen Küche: Oeufs en meurette. Und natürlich werden diese pochierten Eier in Rotweinsauce in jeder Region Frankreichs anders hergestellt. Mal mit Knoblauch, mal ohne Möhre, mit Mehl, ohne Räucherspeck. Einfach mal ein wenig experimentieren. Bonne chance!

4 Schalotten

1 Möhre

1 Knoblauchzehe

100 gr. gewürfelter Räucherspeck

100 gr. Butter

400 ml Rotwein

2 EL Weißweinessig

100 ml Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

¼ TL getrockneter Thymian

1 Prise Zucker

Pfeffer

Salz

Die Schalotten schälen und vierteln. Die Möhren, den Räucherspeck und die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Mit der Hälfte der Butter anbraten. Dann den Rotwein und die Gemüsebrühe dazu gießen. Das Lorbeerblatt und den Thymian ebenfalls dazu geben. Bei kleiner Flamme und ohne Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen. Abschließend die restliche kaltgestellte Butter unterrühren und mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen.

Die Eier pochieren. Das geht so: Einen Liter Wasser mit dem Weißweinessig bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Nun mit einem Kochlöffel oder einem Schneebesen das Wasser zu einem Strudel verrühren. Die Eier einzeln vorsichtig aufschlagen und jeweils einzeln in Tassen oder Förmchen geben. Nach und nach jedes Ei in das Wasser geben. Das rotierende Wasser bewirkt, dass sich das Eiweiß besser um das Eigelb hüllt. Die Eier 2-3 Minuten bei kleinster Flamme kochen. Das Eiweiß sollte fest sein, das Eigelb noch weich. Das klingt alles sehr kompliziert und es wird wahrscheinlich auch nicht gleich mit dem ersten Ei klappen. Aber Übung macht ja bekanntlich den Meister oder die Meisterin.

Den heißen Rotweinsud auf tiefe Teller verteilen und pro Portion jeweils 2 Eier darauf platzieren.