

Junggesellen Spiegeleier mit Tomaten

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 399

Portionen: 0

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Eier	2 Stück	
Tomaten	3 Stück	mittelgroß
Knoblauchzehe	1 Stück	
Gänseschmalz	0	oder Entenfett oder Olivenöl
Zwiebel	1 Stück	mittel

Zubereitung

1. Die Tomaten abziehen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch grob hacken. Knoblauch und Zwiebel schälen und klein würfeln.

2. In einem Topf das Entenfett schmelzen lassen und bei niedriger Hitze die Zwiebelstücke glasig dünsten. Tomatenstücke und Knoblauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen und dabei immer wieder umrühren. Den Topf vom Feuer nehmen und einige Minuten abkühlen lassen.

3. Eine gußeiserne Pfanne stark erhitzen etwas Olivenöl zugeben. Die Sauce in die Pfanne gießen, die beiden Eier darüber schlagen und leicht salzen. Dann einige Minuten in den auf 120° vorgeheizten Ofen schieben. Darauf achten, daß die Eier nicht zu durch werden.

Zusammen mit etwas französischem Landbrot In der Pfanne servieren.

Dazu passt ein Bordeaux Cru bourgeois oder ein Bergerac rouge ganz hervorragend.

Variante: Zusammen mit den Zwiebeln etc. auch etwas klein gewürfelten, geräucherten Speck (Wammerl) mit anbraten. Würzen kann man beispielsweise noch mit etwas Estragon.



Notizen
