

Oeufs en meurette (Verlorene Eier Meurette)

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 150

Portionen: 8

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Kalbsfond	50 cl	
Weinessig	2 dl	
Eier	8 Stück	
Rotwein	1 Liter	
Knoblauchzehe	1 Stück	
Karotten	20 Gramm	
Zwiebel	10 Gramm	
Lauch	20 Gramm	
Zucker	20 Gramm	
Wammerl	250 Gramm	roh, geräuchert
Schalotten	250 Gramm	
Puderzucker	1 TL	
Baguette	8 Scheiben	
Butter	50 Gramm	
Champignons	250 Gramm	
Petersilie	0	

Zubereitung

1. Die Karotten, den Lauch, die Zwiebel und den Knoblauch kleinhacken und in einer Kasserole leicht anschwitzen lassen. Den Rotwein zugeben und zum Kochen bringen - flambieren damit die Säure sinkt und den Zucker (oder stattdessen einen Schuß Portwein) zugeben. Auf 1/4 der Menge reduzieren. Dabei darauf achten, daß die Flüssigkeit nur gerade eben simmert, da andernfalls die Sauce oxydiert und braun wird.

2. Für die Sauce Meurette 50 cl der Reduktion und 50 cl Kalbsfond mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

3. Für die Garnitur das sehr fein geschnittene Wammerl kurz in heißem Wasser blanchieren, damit das überschüssige Salz entfernt wird, und kurz abschrecken. In etwas Öl und Butter kross braun braten, abtropfen lassen und warmstellen. Die Schalotten schälen, in einem kleinen Topf mit Wasser bedecken, ein Stückchen Butter, 1 TL Zucker zugeben, aufkochen lassen und so lange kochen, bis die Flüssigkeit völlig verdunstet ist. Nußgroß Butter zugeben, mit dem TL Puderzucker bestäuben und auf mittlerer Flamme leicht karamelisieren lassen.

Die geviertelten Champignons in etwas Butter und Öl anlaufen lassen, salzen und pfeffern.

4. Für die pochierten Eier, 1 Liter Wasser mit dem Essig aufkochen, dann die Flamme zurückdrehen bis das Wasser nur noch leicht simmert. Die Eier einzeln in eine geeignete Schale oder einen Schöpflöffel schlagen und vorsichtig in das simmernede Wasser gleiten lassen und ca. 3 Minuten garen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen evtl. noch abtupfen mit einem Küchenpapier.

5. Anrichten: Die Sauce Meurette mit 10 g Butter aufschlagen, um sie etwas milder zu machen. Brotscheiben grillen und auf jede Brotscheibe ein pochiertes Ei legen, mit der Sauce übergießen und mit der Garnitur und etwas Petersilie bestreuen. Möglichst heiß servieren.

Wein: Guter Lagen-Beaujolais, z.B. ein gereifter Morgon aus einem guten Jahr wegen der Säure.