



Bouillon mit Eierstich

Der Eierstich ist eine klassische Einlage für klare Suppen. Er besteht aus gestockter Eiermilch, die nach Belieben gewürzt werden kann: Z.B. mit Safran ? auch Muskatnuss macht sich gut. Der Eierstich kann gut vorab zubereitet werden. Er sollte sowieso erkalten, bevor er in Würfel geschnitten wird und in die Bouillon gegeben wird.

Der weiche und fluffige Eierstich passt gut als Einlage in eine Bouillon, die mit wenig weissem Portwein abgeschmeckt wird.

Zutaten (2 Vorspeisen)

4dl Gemüsebouillon
1 kleiner Bund Schnittlauch
5cl weisser Portwein

Eierstich:

1 Ei
5cl Milch
2Msp Safran
wenig Salz und Pfeffer
10g Tafelbutter

Zubereitung

Ofen mit einem Wasserbad auf 150° vorheizen.

Tafelbutter schmelzen und damit 2 Cocotes auspinseln. Cocotes für ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Butter wieder fest wird.

Ei, Milch und Safran mit einer Gabel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eiermilch in die Cocotes einfüllen, sie sollten nur ca 1,5 bis 2cm hoch gefüllt werden. Ins Wasserbad stellen und ca. 25-30 Minuten im Ofen stocken lassen. Die Eierstiche sind gar, wenn sie auf Fingerdruck nur noch leicht nachgeben.

Eierstiche auskühlen lassen. Ränder mit einem Messer von der Cocote ablösen und die Eierstiche auf einen Teller stürzen und zu Würfeln schneiden.

Bouillon aufkochen, fein geschnittener Schnittlauch und einen guten Schuss weisser Porto zugeben. Kurz köcheln lassen. Bouillon in Teller giessen und die Eierstich-Würfel zugeben.





