



Morcheltöpfchen mit Ei

Wer den intensiven Geschmack von getrockneten Morcheln kennt, ist vom viel feineren Geschmack frischer Morcheln vielleicht enttäuscht. Nichtsdestotrotz ist sie eine sehr delikate Frühlingsbotin aus der sich manche Köstlichkeit zubereiten lässt. Frische Morcheln sollten daher nicht mit allzu kräftig schmeckenden Zutaten kombiniert werden. Glatte Petersilie und Ei sind gute Begleiter. Etwas Madeira unterstützt hingegen den erdig-nussigen Geschmack der Morchel.

Zutaten (1 Vorspeise)

50g frische Morcheln
1 Ei
1 gute Handvoll glatte Petersilie
1/4 kleine Zwiebel
2El Madeira
1/2dl milde Gemüsebouillon
1-2El Sauerrahm
schwarzer Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Morchel halbieren und unter fließendem Wasser abspülen um allfällige Sandresten zu entfernen, danach sorgfältig trockentupfen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel fein hacken, Petersilie eher grob hacken. Zusammen mit der Morchel in Bratbutter sanft ca. 3 Minuten dünsten. Madeira zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

5-6 schön Morchelstücken zur Dekoration herausfischen.

Bouillon zugießen und aufkochen, Sauerrahm zugeben und umrühren bis er sich aufgelöst hat. Mit Pfeffer abschmecken.

Suppe in ein Töpfchen giessen. Einen Löffel in das Töpfchen stellen. Dieser bewahrt das Ei vor dem Untergang. Ei aufschlagen und über dem Löffel in die Suppe geleiten lassen.

Töpfchen inklusive Löffel im unteren Drittel in den auf 180° vorgeheizten Ofen schieben. Etwa 12-15 Minuten im Ofen garen. Sobald das Ei zu stocken beginnt (nach ca. 5 Minuten) kann der Löffel entfernt werden.

Vor dem Servieren mit den beiseite gelegten Morchelstückchen bestreuen.





Das Ei über dem Löffel in die Suppe gleiten lassen.