

Pochierte Eier in Rotweinsauce mit Caesar Salat

Zutaten Toaststecken:

- 4 Scheiben Toastbrot
- Rapsöl
- Salz

Die Toastscheiben von ihrer Rinde befreien und diagonal halbieren. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Toastbrot darin von beiden Seiten goldgelb braten. Anschließend herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Zutaten Soße:

- 150 g geräucherter Bauchspeck
- 1 Knoblauchzehe
- 120 g Perlzwiebeln
- 250 g Steinchampignons
- 2 Zweige Thymian
- 500 ml Rotwein
- 100 ml dunkler Kalbsfond
- 5 EL Butter
- Pfeffer
- Salz

Die Champignons putzen, den Speck fein würfeln und von Knoblauch und Zwiebeln die Schale abziehen. Den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Im Topf drei Esslöffel Butter erhitzen und den Speck darin goldgelb braten. Die Zwiebeln hinzufügen und bei mäßiger Hitze karamellisieren lassen. Champignons, Knoblauch und Thymian hinzufügen und zehn Minuten garen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Den Rotwein in einem Topf aufkochen und um ein Drittel reduzieren. Dann den Kalbsfond angießen und erneut um ein Drittel einkochen lassen. Die Soße durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, mit der restlichen Butter binden und die Speck-Champignon-Mischung dazu geben.

Zutaten Eier:

- 8 frische Eier
- 5 EL Weißwein-Essig

Reichlich Wasser mit dem Essig in einem Topf zum Sieden bringen. Die Eier jeweils einzeln in eine Tasse schlagen und von dort Eier vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Die Eier für zwei bis drei Minuten garen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten Salat:

- 80 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 1 EL Worcestersauce
- 20 g fein geriebenen Parmesan

- 40 g gehobelten Parmesan
- 4 EL Croutons
- 4 Römersalatherzen
- Salz
- Pfeffer

Das Olivenöl mit einer geviertelten Knoblauchzehe in einem kleinen Topf handwarm erwärmen. Dann beiseite stellen und 20 Minuten ziehen lassen. Inzwischen das Ei in kaltem Wasser aufkochen, eine Minute kochen lassen und dann herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen lassen. Den Knoblauch aus dem Öl entfernen. Das abgekühlte weichgekochte Ei mit Zitronensaft, Worcestersoße und fein geriebenem Parmesan verquirlen und dabei das Olivenöl im dünnem Strahl einfließen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern.

Anrichten:

Jeweils etwas Soße in einen tiefen Teller geben, pro Person zwei pochierte Eier darauf legen und mit reichlich Soße übergießen. Dann mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und jeweils eine Toastecke dazulegen. Den Salat mit Dressing marinieren, eventuell etwas nachsalzen und mit Croutons und gehobeltem Parmesan separat servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 21.06.2018

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen