

Soleier mit roter Soße

Zutaten für die Eier:

- 10 Eier
- ½ l Wasser
- 0,2 l Weißwein
- 0,4 l Essig
- 2 halbierte (mit Schale) Schalotten
- 2 halbierte (mit Schale) Zwiebeln
- 1 aufgeschlitzte Chilischote
- 2 angedrückte Zehen Knoblauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3 Lorbeerblätter
- 5 EL Salz
- 10 Pfefferkörner
- 10 Pimentkörner
- 1 TL Senfsaat

Die Eier hart kochen, auskühlen lassen und die Schale anschlagen. Wasser, Weißwein, Essig, Zwiebeln und die Gewürze in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze circa 5-7 Minuten kochen lassen. Die Eier in ein hohes Glas (Einmachglas o.ä.) legen, dann den ausgekühlten Sud mit allen Zutaten und Gewürzen hinzufügen.

Damit die Soleier einen perfekten Geschmack haben, sollten sie mindestens 4 Tage in der Marinade liegen. Im Sud halten sich die Eier mindestens einen Monat.

Zutaten für die Soße:

- 2 EL Zucker
- 0,2 l Tomatensaft
- 1 Chilischote

Für die rote Soße den Zucker goldbraun karamellisieren. Den Tomatensaft hinzufügen, außerdem Chili und etwas Olivenöl. Die Soße bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen, anschließend kalt stellen.

Zutaten für die Vinaigrette:

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Weißwein-Essig

Das Olivenöl mit etwas Zucker und Weißweinessig verrühren.

Zutaten zum Anrichten:

- Cocktailtomaten
- Olivenöl
- Zucker
- grobkörniger Senf
- Crème fraîche

- Meersalz
- Kräuter

Die Cocktailtomaten vom Strunk befreien und in heißem Olivenöl ganz kurz schwenken, dabei mit etwas Zucker würzen.

Die Eier aus der Marinade nehmen, pellen, halbieren und das Eigelb entnehmen. Senf in die Aushöhlungen geben und das Eigelb wieder daraufsetzen. Mit der roten Soße und der Vinaigrette beträufeln. Außerdem noch einen Klecks Crème fraîche darübergeben und die Tomaten auf die Teller legen. Alles mit etwas Meersalz und Schnittlauch dekorieren.

Dazu schmeckt ein dunkles Bier.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 21.04.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

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