

In Hopfen und Malz verlorenes Ei

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Zutaten:

4	Eier
2 EL	Essig
1	Birne
20 g	Butter
1 EL	Zucker
60 g	Hopfensprossen
1/2 l	Wildfond
4	kleine Stücke Roquefort

Malzabayon

200 ml	Malzbier
2	Eigelb
50 g	Butter
1 EL	Zitronensaft
	Meersalz

In Hopfen und Malz verlorenes Ei

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Zubereitung:

Für die Eier in einem hohen Topf Wasser mit dem Essig aufkochen. Die Eier nacheinander aufschlagen, über dem kochenden Wasser öffnen und einzeln vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. 3 Minuten darin pochieren, dabei darf das Wasser nicht mehr kochen, denn das Eigelb sollte noch flüssig bleiben. Die Eier aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Birne in 12 Schnitze schneiden. Kurz in Butter und Zucker karamellisieren.

Die Hopfensprossen in Salzwasser 1 Minute kochen, abgießen.

Für den Malzsabayon das Bier auf etwa 50 Milliliter einkochen und mit den Eigelben schaumig aufschlagen. Die weiche Butter nach und nach dazugeben. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Den Sabayon sofort auf die Teller verteilen. Das pochierte Ei daraufsetzen und mit Birnenschnitzen, Roquefort und Hopfensprossen garnieren.

Hinweis

Die Eier müssen legefrisch sein, da sie sonst beim Pochieren auseinanderfallen.