



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## In Hopfen und Malz verlorenes Ei

Rezept von Jean-Marie Dumaine

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

### Malzabayon:

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

- 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 Malzabayon 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.