

Grundrezept Eierkoch

1 Ei
Salz
Kräuter und Gewürze

Das Ei in den Eierkoch schlagen und mit Salz und Kräutern würzen. Deckel und Spange aufsetzen und im vorgeheizten Wasserbad 4-6 Minuten kochen. Nach Belieben lässt sich das Ei auch mit weiteren Zutaten wie z.B. Schinken, Sardellen verfeinern.

Oeuf en cocotte

Sahne-Ei im Näpfchen (1 Portion)

1 Ei
2 EL süße Sahne
Salz & Pfeffer
1 TL Butter (Butterflöckchen)

Das Glas erwärmen, einen EL heiße, flüssige Sahne einfüllen, Darauf vorsichtig das Ei schlagen ohne das Eigelb zu zerstören. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Butterflöckchen darauf, mit Deckel und Bügel verschließen und im Wasserbad bei mittlerer Flamme 10-12 Minuten ziehen lassen.

Berliner Mostrich-Ei im Glas (1 Portion)

1 Ei
2 TL mittelscharfer Senf
1 TL Mayonnaise
4 Tropfen Worcester Sauce
Salz
1-2 Sardellenfilets
ein paar Kapern

Mostrich und Mayonnaise mit Worcester Sauce verrühren und den Eierkoch damit ausstreichen. Das Ei hinein schlagen und leicht salzen. Mit dem Rest der Mostrich-Mayonnaise bedecken und mit in Streifen geschnittenen Sardellenfilets und Kapern garnieren.

Mit Deckel und Bügel verschließen und im Wasserbad auf mittlerer Flamme 8-10 Minuten ziehen lassen.

Rezepte aus: Wolf Tasler, Der Eierkoch von Schott Jenaer Glas, 2003