

Gebratene Pfifferlinge mit pochiertem Ei

Irmi Szucs, Zollikon: «Mein erstes Rezept ist topaktuell. Pfifferlinge gibt es frisch auf dem Markt. Ein Tipp: Pilze vorputzen, mit warmem Wasser waschen und in der Salatschleuder sanft trocknen!»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
400 g Pfifferlinge, grob zerkleinert 50 g Schalotten, fein geschnitten 2-3 EL Olivenöl Frische Thymianblätter gehackte Petersilie, glatt 4 frische Eier Olivenöl, zum Einstreichen der Folie Meersalz Muskatnuss 4 EL Crème fraîche Diverse Kräuter Kräuteröl oder Schnittlauchöl	<ol style="list-style-type: none">1. Die Pfifferlinge und die Schalotten im Olivenöl glasig dünsten. Einige abgezupfte Thymianblätter zu den Pilzen geben. Die Flüssigkeit der Pfifferlinge muss komplett einreduziert sein und die Pfifferlinge müssen etwas Farbe bekommen. Auf einem Küchentuch restliche Flüssigkeit abtropfen lassen. Die Pilzmischung hacken, mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie mischen. Auf die Seite stellen und warmhalten.2. Wer mit den pochierten Eiern nicht so versiert ist, hier der Tipp eines Profikochs: TIPP: Eine Kaffeetasse mit Frischhaltefolie auskleiden. Dazu die Folie mit etwas Olivenöl von innen bepinseln und das Ei vorsichtig in die Tasse schlagen. Das Eigelb darf nicht beschädigt werden. Die Folie am oberen Ende zusammendrehen -ohne Luftbläschen- und in einen Topf mit genügend kochendem Wasser hängen. Die Frischhaltefolie bleibt am Aussenrand des Topfes kleben. Eier 5 Minuten pochieren.3. Die gehackten Pfifferlinge in (einem Anrichtering in) der Mitte eines vorgewärmten Tellers platzieren.4. Das Ei mit Hilfe eines Esslöffels vorsichtig aus der Folie nehmen und auf dem vorbereiteten Teller mit den Pfifferlingen platzieren.5. Das Ei mit Meersalz und Muskatnuss würzen. Einen Klecks Crème Fraîche auf das pochierte Ei geben und mit Kräutern servieren, mit Kräuter- oder Schnittlauchöl umranden.