



Pochiertes Ei

Frisch aus Daniels Küche

Eieiei, das ist ja so schwierig, nein, das machen wir nicht. Aber vielleicht ist es ja auch garnicht wahr, sondern nur eine Frage der Technik... Gut schmecken tut es halt schon und gut aussehen auch... auf einem Salat, auf gebratenen Steinpilzen, auf einer Stopfleberscheibe mit Trüffel darüber.

Wir probieren es einfach – Make pochiertes Ei great again!

4 extrafrische Eier

Wasser

100ml Essig



1. Die Eier einzeln in kleine Espressotässchen aufschlagen. Sie müssen wirklich extrafrisch sein. Alte Gammeleier mit wässrig schwimmendem Eiweiß und flachem Dotter werden garantiert nichts.
2. 7 – 10 cm Wasser in einem größeren Topf zum Kochen bringen, Essig dazugeben und Hitze reduzieren. Das Wasser darf nicht mehr groß kochen sondern nur leicht sieden.
3. Mit einem Kochlöffel durch Rühren in einer Richtung einen Strudel erzeugen und ein Ei aus der Tasse ins Zentrum gleiten lassen. Mit den restlichen Eiern wiederholen.
4. 3 Minuten für weiche Eier, 5 Minuten für festere Eier ziehen lassen. Der Kochgrad kann mit dem Finger getestet werden: mit einem Schaumlöffel Ei herausheben und vorsichtig draufdrücken.
5. Eier mit Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und warm servieren. Oft sieht es besser aus, wenn das Ei mit zwei Gabeln leicht geöffnet wird.

Zuviel Stress, wenn Gäste da sind? Dann bereiten wir die Eier vor: Nach dem Herausnehmen sofort in Eiswasser geben, um den Kochvorgang zu stoppen. Eventuell unschön koaguliertes Eiweiß begradigen und im Kühlschrank aufbewahren. Zum Servieren 30 – 60 Sekunden in heißem Salzwasser wieder erwärmen. So einfach geht das.