

# **Œufs en couilles d'âne**

(5 Portionen)



## Zutaten für die pochierten Eier:

- 10 Eier
- 2 l warmes Wasser
- 2 l kaltes Wasser
- 200 ml Branntweinessig

## Zutaten für die Rotweinsauce:

- 5 Möhren
- 3 Schalotten
- 750 ml Rotwein
- 5 Zwiebeln
- 100 g Butter
- 150 g geräucherter Schinken
- 1 EL Öl
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Für das Zwiebel-Kompott die Zwiebeln schälen, fein hacken und etwa 20 bis 25 min in Butter anschwitzen. In ein Sieb geben und beiseite stellen.

Für die Rotweinsauce den Wein in einen mittelgroßen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald er anfängt zu kochen, Topf vom Herd nehmen und flambieren, um den Alkohol zu verbrennen. Den Topf wieder auf den Herd stellen und den Wein auf die Hälfte einreduzieren. Die Schalotten fein hacken und in den Topf werfen und nochmals um die Hälfte reduzieren bis die Reduktion einem Sirup gleicht.

Die Möhren schälen und waschen. In Salzwasser 30 Min kochen. Abtropfen und mit einem Mixer zu einem glatten Püree verarbeiten.

Die Weinreduktion und das Karottenpüree verrühren. Dazu 50 g Butter geben und einrühren. Würzen und abschmecken. Durch ein Spitzsieb passieren und warm stellen.

Den geräucherten Schinken würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl für 5min anbraten. Anschließend auf Küchenkrepppapier geben.

Für die pochierten Eier in einem Topf 2 Liter Wasser zusammen mit dem Branntweinessig zum Kochen bringen. Nacheinander die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben, um die Frische zu prüfen: das Eiweiß muss fest sein.

Das kochende Wasser rühren, so dass ein Wirbel entsteht. Vorsichtig die Eier nacheinander in die Topfmitte des Essigwassers geben und ca. 3 min kochen. Die Eier mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und vorsichtig mit den Fingern drücken, um zu überprüfen, ob das Eiweiß fest und das Eigelb noch flüssig ist.

Die Eier mit einem Schaumlöffel in den weiteren Topf mit warmem Wasser geben, die pochierten Eier "entgraten", um Ihnen eine regelmäßige Form zu geben und schliesslich auf Küchenpapier legen oder auf einem Tuch abtropfen lassen.

Zum Anrichten die Sauce in warme Schüsseln verteilen. Dazu gibt man dann das Zwiebelkompott, 2 Eier und den Speck. Mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.