



EIGELB IM EISCHNEE POCHIERT MIT PFIFFERLINGEN UND LAUCH

Arno Sgier übernahm 1993 die Traube Trimbach in Solothurn. Der Bündner setzt auf frische und saisonale Produkte und überzeugt mit einer breiten Auswahl an Weinen aus aller Welt. Für die Sendung Kitchen Stars kocht er Eigelb im Eischnee pochiert mit Pfifferlingen und Lauch. Das Rezept ist für 10 Personen als Vorspeise gedacht:

Das sind die Zutaten:

1 Schalotte
60 g Butter
450 g Pfifferlinge
Salz
Pfeffer
100 g Geflügelfond
oder Rinderbrühe
100 g Rahm
1 Lauch
10 Eier
Salz
Zucker
Etwas Schnittlauch
10 Stück Majoranspitzen
zum Garnieren

So wirds gemacht:

Für die Sauce die **Schalotte** fein hacken und in **Butter** andünsten. Die **Pfifferlinge** waschen und mit einer Salatschleuder trocknen. Die schönsten und kleinsten Pilze herausuchen (ca. 300 g), vorsichtig rüsten und zur Seite stellen. Die restlichen Pfifferlinge zu der Schalotte geben, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Mit **Geflügelfond** oder **Rinderbrühe** ablöschen und mit **Rahm** aufgiessen. Auf kleiner Hitze für 3–4 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer leicht mixen, durch ein feines Sieb pressen. Die Sauce leicht erwärmen, mit dem Schwingbesen umrühren und abschmecken.

Den **Lauch** gut waschen, auseinander nehmen und schräg in feine Rauten schneiden. Wasser aufsetzen und salzen. Den Lauch in kochendes Wasser geben und während 1–2 Minuten blanchieren. Wasser abschütten und den Lauch sofort in Eiswasser geben. Danach abtropfen und zur Seite stellen.

Kleine Ring-Formen buttern. **Eier** trennen und Eigelb zur Seite stellen. Eiweiss mit einer Prise Salz und **Zucker** steif schlagen. Danach die gebutterten Formen bis zu $\frac{3}{4}$ mit Eischnee auffüllen und mit dem Finger oder Löffel eine Vertiefung formen. Eigelb vorsichtig hineingeben und mit Eisschnee bedecken. Die Eier 8 Minuten im Backofen bei 80 Grad mit Dampf pochieren.

Butter in eine Pfanne geben, die gerüsteten Pfifferlinge dazugeben und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss feingeschnittenen **Schnittlauch** begeben.

Anrichten:

Den blanchierten Lauch kurz in der Pfanne wärmen und in die Mitte des Tellers geben. Die Pfifferlinge darauf verteilen. Das Ei aus dem Ofen nehmen, mit einem Spachtel vom Blech lösen, auf dem Teller platzieren und die Ringform abziehen. Die Sauce kurz aufschäumen und über das Gericht giessen. Mit **Majoranspitzen** garnieren.