

Senfeier im Glas

mit Karottenpickles



TIPP

Schwimmtest:
Legt man ein frisches Ei in kaltes Wasser, bleibt es am Boden liegen. Alte Eier schwimmen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Eier (Größe M)
1 TL Essig
-
1 kleine Zwiebel
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
2 EL Butter
2 EL Senf
1 EL Mehl
1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
-
300 g Karotten
50 g Honig
180 ml Essig
180 ml Wasser
1 EL Salz

ZUBEREITUNG:

1. Am besten am Tag zuvor oder mehrere Tage im Voraus die Pickles zubereiten - hierfür Karotten in lange Späne hobeln und in ein großes Einmachglas füllen.
2. Für den Sud Wasser, Essig, Honig und Salz in einen Topf geben und erhitzen, bis sich Honig und Salz vollständig aufgelöst haben - danach den gesamten Sud in das Glas zu den Karotten geben, den Deckel fest verschließen und bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Für die Senfsauce die Zwiebel fein hacken und in Butter glasig anschwitzen - Senf und Mehl einrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen.
4. Die Saucenbasis einmal aufkochen lassen und mit Sahne, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verfeinern.
5. Außerdem die Eier jeweils in kleine Schälchen aufschlagen - zudem einen Topf mit Wasser aufsetzen und einige Tropfen Essig hineingeben.
6. Sobald das Wasser kurz davor ist zu kochen (bitte nicht aufkochen), mit einem Kochlöffel in kreisenden Bewegungen einen kleinen Strudel im Topf erzeugen und ein Ei hinein gleiten lassen - danach 2-3 Minuten warten, bis das Eiweiß vollständig gestockt ist.
7. Das pochierte Ei mit einer Schaumkelle abschöpfen und den Arbeitsschritt mit den übrigen Eiern wiederholen.
8. Die warmen Eier auf Gläser verteilen und mit der Senfsauce übergießen - danach je ein kleines Nest aus Karottenpickles (gut abgetropft) daraufsetzen..