Goofy's Rezepte
Alles vom Ei

Pochierte Eier an Senf-Kräutersauce

4-Personen

Zutaten:

1	-	Orange
½	-	dl Noilly Prat
½	-	dl Gemüsebouillon
1	-	dl Rahm
1	-	dl Crème fraîche
1 ½	-	EL grobkörniger Senf
½	-	Bund Schnittlauch
½	-	Bund Petersilie
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
8	-	möglichst frische Eier

Zubereitung:

Die gelbe Schale von ½ Orange dünn abreiben. 1-2 EL Orangensaft auspressen und mit der abgeriebenen Schale beiseite stellen.
In einer kleinen Pfanne Noilly Prat und Bouillon gut zur Hälfte einkochen lassen.
Rahm, Creme fraîche und Senf gut verrühren, beifügen und noch so lange kochen lassen, bis sich die Sauce sämig bindet.
Die Kräuter, Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Mit der Orangensaftmischung zur Sauce geben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Eier 2-Tassen mit jeweils 1 grossen Stück Klarsichtfolie auslegen und mit etwas Oel dünn bestreichen. Jeweils 1-Ei aufschlagen und sorgfältig in eine der vorbereiteten Tassen gleiten lassen. Dier Klarsichtfolie zu einem Bündel zusammenraffen und mit dem Ende einer langen Schnur zubinden. Mit dem anderen Ende der Schnur das zweite Eipäckchen binden. Mit den restlichen Eiern ebenso verfahren.

Kurz vor dem Servieren in einer hohen Pfanne reichlich Wasser zum Kochen bringen.

Eine Kelle über die Pfanne legen und die Eierbeutel daran hängen. Wichtig: Die Eier dürfen den Pfannenboden nicht berühren.

Die Eier am Siedepunkt etwa 5-Minuten gar ziehen lassen.

Die pochierten Eier auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce überziehen.

Dazu schmeckt Reis