



PIKANTER BÄRLAUCH MIT POCHIERTEN EIERN VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Blattspinat, frisch

70 g Bärlauch

100 ml Gemüfefond

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

200 g QimiQ Whip Konditorcreme

4 Ei(er)

Pekannüsse

Mandeln, gesalzen

Popcorn

ZUBEREITUNG

1. Den Bärlauch und Spinat kurz in heißem Wasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken und auspressen. In den Mixer geben und mit heißem Gemüfefond übergießen. Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss dazu geben. Die lauwarme Masse mit dem aufgeschlagenem QimiQ Whip verrühren.
2. Die Eier je in eine Tasse schlagen und schräg schwungvoll in kochendes Salzwasser reingießen, sodass das Eiweiß den Eidotter umschließt. Wenn das zusammengefügte Ei zu schwimmen beginnt, mit dem Finger antippen und rausnehmen, wenn es gerade fest genug ist (ca. 1-2 Minuten).
3. Das Ei in das Bärlauch-Whip geben und mit Salzmandeln, Pekannüssen und Popcorn (optional) garnieren.
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language