

Pilz-Blini mit pochiertem
Ei



Vegetarisch, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Glutenfreie Blinis

- 130 g glutenfreies Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 3 Eiweiss
- ½ TL Trockenhefe
- 160 ml Milch

Zubereitung Glutenfreie Blinis

Mehl, Salz, Eigelb, Hefe und Milch verrühren. Die Eiweisse steif schlagen und vorsichtig unterheben. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze je Blini ca. 3–4 Minuten pro Seite ausbacken.

Zutaten Gebratene Kräuterseitlinge

- 400 g Kräuterseitlinge (oder gemischte Pilze)
- 40 g Schalotten, fein gehackt
- 12 g Knoblauch, fein gehackt
- 40 g Butter
- Etwas Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung Gebratene Kräuterseitlinge

Butter in einer grossen Pfanne erhitzen, Pilze bei starker Hitze anbraten. Knoblauch, Schalotten und Thymian dazugeben, würzen und kurz mitbraten.

Zutaten Pilz-Espuma

- 120 g Kräuterseitlinge
- 120 g Champignons
- 60 ml Weisswein
- 160 ml Vollrahm
- 24 g Schalotten
- 6 g Knoblauch
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Pilz-Espuma

Pilze mit Butter scharf anbraten, Schalotten und Knoblauch zugeben. Mit Weisswein ablöschen, leicht reduzieren. Rahm zugeben und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Mit Rahmbläser: In einen Rahmbläser füllen, 1 Kapsel laden, warm halten.
Ohne Siphon: Als cremiges Püree löffelweise über das Ei geben.

Zutaten Pochiertes Ei

- 4 Eier

Zubereitung Pochiertes Ei

Einfache aber lange Variante: Jedes Ei in einer kleinen Miniform im Ofen bei 65 °C Umluft ca. 60 Minuten garen. Warm halten bis zum Servieren.

Schnelle aber etwas aufwändigere Variante: Eier einzeln im kochenden Wasser mit etwas Essig pochieren. Trick: Mache mit einem Kochlöffel einen Strudel und gib das Ei vorsichtig in den Strudel rein, dass es sich in der Pfanne im Kreis dreht, so bleibt es zusammen und fällt nicht auseinander. Ca. drei bis vier Minuten im heissen Wasser ziehen lassen, dann mit einer Schöpfkelle das Ei rausnehmen und mit den restlichen Eiern gleich verfahren. Du kannst auch zwei Eier gleichzeitig machen, wenn du eine genügend breite Pfanne nimmst.