

KAPPES & BANANEN



FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

Möhrenessenz mit Käse-Eierstich

Zutaten: (4 Pers.) Essenz: 800ml Gemüsefond, 750g Möhren, 1TL Pimentkörner, 1 ½ Zimtstangen, Salz.

Eierstich: 2 Eier, 1/8 l Milch, 75g geriebener Bergkäse, Salz, Pfeffer, Butter, Alufolie.

Zubereitung: Eier mit Milch verquirlen, Käse darunter heben, salzen, pfeffern. Eiermilch in eine gebutterte, flache Auflaufform füllen, mit Alufolie verschliessen. Form im Wasserbad in den kalten Backofen stellen und bei 175°C 30min. stocken lassen. Inzwischen Möhren schälen, waschen, 1 Möhre beiseite legen, Rest würfeln. Gemüsefond mit ¼ l Wasser verdünnen, Möhren mit Piment und Zimtstangen im Gemüsefond 20min. zugedeckt köcheln lassen. Aus der rohen Möhre feinste Streifen (Julienne) schneiden. Käse-Eierstich stürzen und würfeln. Möhrenessenz durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen lassen, abschmecken. Möhrenessenz mit Möhren-Julienne und Käse-Eierstich servieren.