

# Pochiertes Ei mit Rotwein-Soße und Zwiebel-Kompott

**Für zwei Personen**

**Für das Zwiebelkompott:**

80 g große Schalotten

2 EL Butter

**Für die pochierten Eier:**

2 Eier

Meersalz

**Für die Rotweinsauce:**

180 ml Rotwein

1 TL Dijon-Senf

Meersalz

**Für das Brot:**

2 dicke Scheiben Holzofenbrot

2 Prisen Piment-d'Espelette

**Für die Garnitur:**

2 Stängel glatte Petersilie

3 kleinere essbare Blüten

80 g rote Zwiebeln

$\frac{1}{2}$  TL Rohrzucker

30 ml Weißweinessig

20 ml Crème-de-Cassis

1 Prise Rohrzucker

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

Salz

4 Scheiben Südtiroler Pancetta

Meersalz

50 ml Geflügelfond

Salz, Pfeffer

1 Prise Piment-d'Espelette

1 Ei

100 ml Traubenkernöl

2 EL Olivenöl

50 ml Erdnussöl

**Für das Zwiebelkompott:** Die roten Zwiebeln und Schalotten schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und beides mit Rohrzucker bei mittlerer bis niedriger Temperatur schmoren lassen bis diese zu einem goldbraunen Kompott zerfallen sind. Ab und an mit Fond ablöschen und regelmäßig wenden, damit diese nicht am Boden ansetzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Rohrzucker abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.

**Für die pochierten Eier:** 1,5 Liter Wasser in einem Topf mit etwas Salz und Essig aufkochen. Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch siedet. Währenddessen das Ei vorsichtig in eine Espressotasse schlagen und langsam in das Wasser gleiten lassen. Circa 3-4 min im Wasser pochieren. Anschließend mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben und ins Eiswasser geben. Das pochierte Ei vor dem Servieren mit etwas Salz und Piment d'espelette würzen.

**Für die Rotweinsauce:** Rotwein, Crème de Cassis und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zu 2/3 reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ei trennen. Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer vermischen. Traubenkernöl vorsichtig mit einem Schneebesen unterrühren bis eine dickcremige Mayonnaise entstanden ist. Kurz vor dem Servieren warme Rotweinreduktion langsam unterrühren. Ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Brot:** Knoblauch abziehen und klein hacken. Brotscheibe mit Knoblauch einreiben. Brotstifte ca. 1 cm breit schneiden. Anschließend mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Piment d'Espelette würzen. In die Pfanne nebeneinander legen und mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun backen. Auf Krepppapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:** Erdnussöl in einem kleinen hohen Topf erwärmen. Petersilie abrausen, abzupfen und die Blätter unbedingt trocken tupfen. Petersilienblätter in dem Öl für wenige Sekunden frittieren. Frittierte Petersilie aus dem Öl rausnehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen. Mit Meersalz leicht salzen. Pancetta halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auflegen. Blech in einen kalten Backofen bei 200 Grad Umluft stellen, nach 10 min herausnehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Zum Schluss mit Pancetta und Petersilie anrichten und mit Blüten garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Monchaux am 12. September 2018