

Pochierte Eier mit Sumach-Joghurt, Pfannen-Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Pochierten Eier:

6 Eier 1 EL Olivenöl

Für den Sumach-Joghurt:

400 ml Joghurt 1 Knoblauchzehe 1 Granatapfel
50 g Butter 1 Bund Minze 50 g Sumach
10 g Zatar 50 g Meersalz 1 EL Zucker
4 EL Essig, weiss 5 g Kreuzkrümmel Salz, Pfeffer

Für das Fladenbrot:

380 g Mehl 1 Prise Zucker 1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Das Mehl mit 180 Millilitern lauwarmem Wasser, etwas Salz und Olivenöl sowie einer Messerspitze Zucker zu einem Teig verarbeiten. Daraus pfannengroße, dünne Fladen rollen und in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten fertig garen. Anschließend das Pfannenfladenbrot mit etwas Zatar Gewürz sowie Meersalz bestreuen und in einem feuchten Küchentuch warm halten. Zum Pochieren der Eier etwas Klarsichtfolie in die kleinen Souffléförmchen legen und diese mit dem Olivenöl einfetten. Anschließend die Eier aufschlagen und in die Souffléförmchen geben, danach mit Klarsichtfolie zubinden. Ein Ei nach dem anderen vorsichtig in einen flachen, weiten Topf mit leicht köchelndem Wasser gleiten lassen. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. In der Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen, anschließend den Sumach einrühren und den Knoblauch dazugeben. Diese über die Eier geben. Den Joghurt auf dem Teller als Spiegel anrichten, das pochierte Ei darauf platzieren und mit dem Sumach und dem Olivenöl beträufeln. Anschließend zum pochierten Ei auf Sumach-Joghurt den selbstgemachten Pfannenfladenbrot auf einem Teller anrichten, mit den Granatapfelkernen garnieren und servieren.

Marcella Selis am 19. August 2014