

Schnee-Eier mit Vanille-Eierlikör-Soße

Für 4 Personen

Für die Sauce:

1 Vanilleschote 250 ml Milch 100 g Sahne

60 g Zucker 4 Eigelb 80 ml Eierlikör

Für die Schnee-Eier:

4 Eiweiß Salz 80 g Zucker

Zusätzlich:

2 EL Mandelblättchen

Für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Milch, Sahne und Vanilleschote in einem Topf aufkochen.

Sobald die Flüssigkeit kocht, Vanilleschote entfernen. Das Vanillemark und Zucker unterrühren.

Den Topf vom Herd nehmen, Herdplatte ausschalten. Eigelbe und 3 EL heiße Flüssigkeit verquirlen, dann sofort mit einem Schneebesen unter die übrige heiße Flüssigkeit rühren.

Den Topf wieder auf die heiße, ausgeschaltete Herdplatte stellen.

Solange weiterrühren, bis die Flüssigkeit beginnt, dicklich zu werden. Dann den Topf wieder vom Herd nehmen und weiterrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.

Zuletzt den Eierlikör unterrühren.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für die Schneeeier Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker unterrühren.

In einem breiten Topf 600 ml leicht gesalzenes Wasser aufkochen, dann nur noch sieden lassen.

Mit zwei Esslöffel aus dem Eischnee Nocken ausstechen und formen und diese in das siedende Wasser setzen. Nach 2-3 Minuten die Nocken umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls 2-3 Minuten im Wasser pochieren.

Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen.

Etwas Eierlikör-Vanillesauce in tiefe Teller oder Schälchen geben und die Schneeeier darauf anrichten. Mit den Mandelblättchen bestreuen und servieren.

Sören Anders am 28. März 2024