

Pochierte Eier

Für 2 Personen:

4 Eier	1 L Wasser	200 ml Essig
2 Scheiben Bauernbrot	2 EL körniger Frischkäse	0,5 Bund Schnittlauch
1 Avocado	2 EL Butter	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

1 Liter Wasser und 200 ml Branntweinessig in einen Topf geben und zum Kochen bringen (Verhältnis 5:1). Wenn das Wasser kocht, mindestens die Hälfte der Hitze runternehmen.

Die Eier aufschlagen und in eine Tasse geben. Die Tasse dann ganz langsam absenken und das Ei ins Wasser gleiten lassen und ca. 4 Minuten im Wasser lassen.

Auf einer Scheibe Brot den körnigen Frischkäse verstreichen. Geschnittenen Schnittlauch auf das Brot geben, eine halbe Avocado aufschneiden und auch auf das Brot geben.

Mit einer Schöpfkelle die Eier aus dem Wasser holen, kurz auf einem Tuch abtrocknen lassen und oben auf das Brot setzen.

Zum Schluss noch salzen, pfeffern und etwas braune Butter über das Ei träufeln.

Steffen Henssler am 11. Oktober 2020