

Saftiges Butter-Rührei 'Profi-Klasse'

Für 2 Portionen

4 große Eier 1 TL, gehäuft Butter Schnittlauch, 1 Halm
1 Prise Meersalz wenig Pfeffer 1 Schuss Olivenöl, natives

Es kommt hier auf Temperaturen, Technik der Zutatenvermischung und Ablauf an.

Bereitstellen:

Zwei Müslischüsseln, eine davon für's fertige Rührei leicht vorwärmen.

Eine kleine Schüssel für die zu schmelzende Butter.

Die Pfanne sehr stark vorheizen - genau timen bis zum Start. Die Pfanne beim Erhitzen mit einem 5-Markstück-großen Klecks Olivenöl versehen, diesen sofort mit einem Küchenpapier großzügig bis zum obersten Rand verreiben - überall muss kräftig Öl glänzen. Weiter erhitzen, wirklich sehr sehr heiß.

Vorbereitung der Eier:

Ganz einfach, aber mit Trick. Wir wollen hier ein Butteraroma wie in den besten Restaurants. Jedoch hat Butter die Eigenschaft, schnell zu verbrennen - dennoch soll das echte Aroma her. Gleichzeitig soll die Konsistenz saftig sein und das Eigelb neben der Flüssigkeit der Butter ebenfalls noch einen Hauch Flüssigglanz beibehalten.

Dazu die 4 Eier in eine Müslischüssel geben, dazu eine Prise Meersalz (kurz fein gemahlen), einen kleinen Hauch frisch geschnittenen Schnittlauch (nur ca. 1 Halm in feinen Röllchen, maximal 2 Halme) und evtl. einen halben Gewürzmühlendreher schwarzen Pfeffers.

Parallel dazu das Stückchen Butter in einem kleinen Schälchen in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen bei 150 Watt, dabei zuschauen, nur leicht schmelzen.

Jetzt kommt's:

Wir geben die flüssige Butter bei kräftigem Schlagen zu den Eiern, sodass sich das Rührei schon vor der Pfanne mit der Butter verbindet. Die Butter kommt also nur kurz mit der sehr heißen Pfanne in Berührung, ihr volles Aroma kann sich entfalten, aber sie brennt nicht an.

Eine für die Pfanne nicht zu große Menge der Eier in der Nähe des Griffes eingießen - es zischt, ein Teil erstarrt sofort von unten. Die Pfanne mit der Hand am Griff etwas hoch heben und neigen, damit sich die restliche Flüssigkeit entlang der Schräge nach unten über den weiteren heißen Pfannenboden ergießt, gleichzeitig mit einem Holzspatel in der anderen Hand die sich leicht ablösende, erstarrte Masse in krausen Falten sofort die Schräge hoch zum Pfannenrand ziehen. Die dabei weiter nach unten fließende Masse erstarrt parallel wieder ebenso schnell. Auch diese sofort wieder in krausen Falten mit dem Spatel die Schräge hinaufziehen. Dieser Abschnitt dauert nur ca. 5 Sekunden, wenn die Pfanne heiß genug ist.

Ist die erstarrte, krause Masse bereits gut und nicht zu saftig - sofort raus damit in die vorgewärmte Müslischüssel. Was noch zu flüssig ist, kurz innerhalb einer einzigen Sekunde so eben noch einmal gewendet und mit glänzender Oberfläche raus aus der Pfanne. Schnell raus, ausschütten oder mit dem Spatel rasch aushebeln. Das Ei ist so heiß, dass es in der Schüssel noch etwas nachgart.

Bei einer größeren Pfanne kann man dies mit dem gesamten Ei so durchführen, bei einer kleineren nur mit einem Teil, der Vorgang muss dann mit dem restlichen Ei so oft wiederholt werden, bis man in der fertigen Schüssel ein saftiges Butterrührei präsentieren kann - dieses muss sofort auf den Tisch.

Wer mag, schüttet das fertige JetSet Rührei der Spitzenklasse wieder zurück in die nun leere Müslischüssel der rohen Eiermasse - das Eigelb dort verleiht zusätzliche Saftigkeit, wird jedoch ausreichend vom Rührei erhitzt.

Fazit: Es muss alles superschnell gehen. Die Konsistenz wird in Folge (positiv gemeint) leicht lappig und mehrlagig leicht zusammenhängend. Die Oberfläche des Eies wird dadurch sehr saftig - ist aber dennoch gefahrlos 'durch'.

Die Saftigkeit und der Glanz resultieren aus der gebundenen Butter im Ei und kleinen Resten des an der Oberfläche nicht ganz erstarrten Eigelbes. Zum Vergleich: Ganz genau so, wie beim Eierkochen oftmals ein sogenanntes wachswiches Eigelb gewünscht wird, das ebenfalls als Kunstgriff nicht ganz fest ist. Die hohe Pfannentemperatur und das 'Nachreifen' der Masse in der Schüssel verhindern hier erfolgreich, dass das Rührei zu fest, trocken oder bröselig wird.

NN am 06. November 2023