

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

In Hopfen und Malz verlorenes Ei

- Für 4 Personen:
- | | |
|------|-------------------------|
| 4 | Eier |
| 2 EL | Essig |
| 1 | Birne |
| 20 g | Butter |
| 1 EL | Zucker |
| 60 g | Hopfensprossen |
| 4 | kleine Stücke Roquefort |
- Malz-Sabayon:
- | | |
|--------|--------------|
| 200 ml | Malzbier |
| 2 | Eigelb |
| 50 g | Butter |
| 1 EL | Zitronensaft |
| | Meersalz |
- Für die Eier in einem hohen Topf Wasser mit dem Essig aufkochen. Die Eier nacheinander aufschlagen, über dem kochenden Wasser öffnen und einzeln vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. 3 Minuten darin pochieren, dabei darf das Wasser nicht mehr kochen, denn das Eigelb sollte noch flüssig bleiben. Die Eier aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
 - Die Birne in 12 Schnitze schneiden. Kurz in Butter und Zucker karamellisieren.
 - Die Hopfensprossen im Salzwasser 1 Minute kochen, abgießen.
 - Für den Malzsabayon das Bier auf etwa 50 ml einkochen und mit den Eigelben schaumig aufschlagen. Die weiche Butter nach und nach dazugeben. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
 - Den Sabayon sofort auf die Teller verteilen. Das pochierte Ei daraufsetzen und mit den Birnenschnitzen, Roquefort und Hopfensprossen garnieren.
- Hinweis:
Die Eier müssen legefrisch sein, da sie sonst beim Pochieren auseinanderfallen.