AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	international

SPIEGELEI AUF PILZ



Rezept: Ixta Belfrage. Mezcla: Rezepte, die begeistern. DK 2022 - Foto: CompactCook

KURZ VORGESTELLT

Für ein nahrhaftes Morgen- oder ein leichtes Abendessen passen Ei und Pilz gut zusammen. Ixta Belfrage, ein Schüler Yotam Ottolenghis, lässt sich in «Mezcal» durch die Küchen Italiens, Brasiliens und Mexikos beeinflussen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4 EL	Butter	4 Zw	Petersilie
4 EL	Olivenöl	200 g	Pilz
1	Zwiebel	4	Ei, gross
2 Zehe	Knoblauch		Zitrone
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Butter und Öl in einer Antihaft-Bratpfanne wärmen. Die gehackten Kräuter und Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz zugeben und durchziehen lassen bis die Zwiebeln glasig sind.
2. Nun die fein gewürfelten Pilze beigeben und gut durchwärmen lassen.
3. Die Eier über dem Pilzfonds aufschlagen, zudecken und bei kleinem Feuer braten bis das Eiweiss weiss ist. Einige Salzkörner auf die Spiegeleier geben.
4. Nun kommt der Finish nach Wunsch: Einige Zesten Zitronenschale und etwas Saft, etwas geraspelter Parmesan, Petersilienstreifen und/oder etwas Piment d'Espelette, resp. Pfeffer.

TIPP: Belfrage kocht mit Steinpilzen, ebenso eignen sich Zuchtchampignons oder ihre Lieblingspilze. - Serviere das Gericht mit einem grünen Salat oder einer Scheibe Brot zum Tunken.