| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| gross | 20 Min. | ganzjährig | Frankreich |

# POCHIERTES EI AUF LAUCH



Rezept. Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Zugegeben, Eier im Essigbad zu pochieren, das gelingt vielleicht nicht auf Anhieb. Also nicht zum ersten Mal an Weihnachten auf dieses Menü setzen! Ein Höhepunkt der französischen Küche.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 600 g | Lauch | 4 EL | Essig |
| 4 | Eier, frisch | 4 EL | Olivenöl |
| 8 EL | Vinaigrette | 2 Pr | Meersalz |
| | | | Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Eine Vinaigrette zubereiten.
2. Lauch rüsten und in fingerlange Stücke schneiden. Im Steamer oder in einer Pfanne gar kochen.
3. Ei für Ei pochieren.
4. Lauch in einen Suppenteller geben. Mit etwas Vinaigrette beträufeln, pochiertes Ei drauflegen. Etwas Salz und Olivenöl draufgeben, evtl. auch Pfeffer. Sofort servieren.