



## **Pochiertes Ei oder verlorenes Ei neu interpretiert**

**Für 8 Portionen: 8 Stahlringe 8cm - 8 frische grosse Eier – 500g Blattspinat – 300g Pilze – 4 Zwiebel – 1 Bund Petersilie – Salz – Pfeffer - Muskat - Schabzieger**

**1 Ringe mit Backpapier auskleiden Backpapier innen mit Butter bestreichen. Die Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.**

**2 Die Eier trennen. Jedes Eigelb in eine Tasse geben und zur Seite stellen. Das Eiweiss mit einer Prise Salz mit dem Mixer steif schlagen, es darf kein Eigelb im Eiweiss sein, sonst gelingt es nicht. Das Eiweiss muss fest sein.**

**3 Ein Teil Eiweiss in die mit Backpapier ausgelegten Ringe verteilen. Ringe ca. bis zur Hälfte füllen, in der Mitte eine leichte Vertiefung mit einem kleinen Löffel drücken.**

**In diese Vertiefung vorsichtig das Eigelb gleiten lassen. Das restliche Eiweiss in die Ringe füllen. Das Backblech mit den Ringen in den auf 100° vorgeheizten Ofen geben. 18 Minuten im Ofen lassen. Wenn das Eiweiss festgeworden ist, das Blech aus dem Ofen nehmen. (beobachten)**

**4 In der Zwischenzeit Zwiebel fein hacken in einer Pfanne andünsten den Blattspinat dazugeben und langsam garen, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken, warmhalten.**

**5 Die Pilze putzen . Zwiebel in einer Pfanne andünsten, Pilze dazugeben mit Petersilie Salz Pfeffer abschmecken.**

**6 Den Spinat in einem tiefen Tell anrichten. Den Ring mit dem Ei mit einer Schaufel vorsichtig vom Backblech auf den Spinat setzen. Den Ring mit Gefühl langsam nach oben abziehen. Das schöne wie ein Zylinder stehende Ei, mit den Pilzen garnieren, Schabzieger darüber reiben und servieren.**

## **Rehrücken im Wirsingblatt auf Spätzle**

**Für 8 Portionen: 1500 g Rehrückenfilet – Salz – Pfeffer aus der Mühle – 5 EL Butterschmalz – 6 Zweige Rosmarin – 4 Knoblauchzehen – 5 Wacholderbeeren (angedrückt) - 4 EL Preiselbeeren (Glas) - 300 ml Wildfond (Glas) - 200ml Sahne – 8 hellgrüne Wirsingblätter – 100 g Butter**

**1 Den Backofen auf 120° vorheizen ( Umluft 100°). Das Rehrückenfilet von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz in einer Pfanne rundum anbraten, dabei Rosmarin, Knoblauch und Wacholder in das Bratfett geben. Rehrücken mit den Gewürzen auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 10 bis 15 Minuten garen. Die Preiselbeeren zum Bratensatz in die Pfanne geben, andünsten und mit Wildfond und Sahne ablöschen. Sämig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch nach dem Garen 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.**

**2 Wirsingblätter vom Strunk befreien und 5 Minuten im kochenden Salzwasser blanchieren, In Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fleisch in 8 Stücke schneiden und jedes Stück in ein Wirsingblatt einrollen. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Wirsingrollen darin 2-3 Minuten wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Wirsingrolle halbieren und auf den Spätzle anrichten. Mit der Sauce beträufeln.**

## **Schokoladen – Zimt-Soufflé**

**Für 8 Portionen: Flüssige Butter und Zucker für die Förmchen – 200g Zartbitter-Schokolade (70%) – 400ML Milch – 1 TL Zimtpulver – 100g Butter – 100g Mehl – 4EL Schokoladenlikör (ersatzweise Baileys) – 8 Eier – Salz – 120g Zucker – Kakaopulver zum Bestäuben Diverse Früchte für die Garnitur.**

**1 Die Souffléförmchen mit flüssiger Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Schokolade in kleine Stücke hacken. Milch und Zimt erhitzen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Mehl dazugeben und anschwitzen. Heisse Zimt-Milch nach und nach zur Mehlschwitze giessen, dabei zügigiterrühren. 3 Minuten unter rühren abbrennen, bis sich ein weisser Belag am Topfboden bildet.**

**2 In eine Schüssel umfüllen, Schokoladen-Likör ( Baileys) und gehackte Schokolade zufügen und alles glatt rühren. Die Eier trennen. Eigelbe zur Schokoladenmasse geben und glatt rühren (es sollen möglichst keine Klümpchen vorhanden sein!). Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam in Portionen unterheben.**

**3 Die Förmchen bis knapp unter den Rand mit der Soufflémasse füllen und auf ein Backblech stellen. Backblech mit einem feuchten Haushaltspapier auslegen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 12-15 Minuten backen (Umluft nicht geeignet) Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit etwas Kakaopulver bestäuben und sofort servieren.**

**4 Mit Früchten als Garnitur und Beilage umlegen.**