

Rezept

Oeufs Cocotte-Eier aus dem Ofen

Ein Rezept von Oeufs Cocotte-Eier aus dem Ofen, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1-2 EL Butter oder Butterschmalz | 1 kleine Schalotte |
| 2-3 Scheiben Frühstücksspeck | frische Chilischote (optional) |
| 1 gehäufter TL Creme fraiche | 1 gehäufter TL Gorgonzola (oder anderer Weichkäse, optional) |
| 2 frische Bio-Eier | grobes Meersalz |
| schwarzer Pfeffer | frische Kräuter (Schnittlauch, Kresse) |
| 2 Porzellan-Muffinsförmchen oder Yogurtgläschen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Zwei Muffinsförmchen oder ausgediente Jogurtgläschen mit ein wenig Butterschmalz auspinseln. Schalotten, Speck und (optional) ein wenig von einer frischen Chilischote klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, dann Schalotten, Speck und Chili bei mittlerer Hitze darin leicht bräunen. Mit einem kleinen Löffel auf die zwei vorbereiteten Gläschen aufteilen.
2. In jedes Glas einen halben TL Creme fraiche und/oder Gorgonzola geben. Die Eier einzeln in eine kleine Schüssel aufschlagen (sie müssen ganz bleiben), behutsam in die vorbereiteten Förmchen gleiten lassen und in eine Auflaufform stellen. Diese mit kochendem Wasser auffüllen, bis die Gläschen soweit im Wasser stehen, wie sie innen befüllt sind.
3. Solange in der Ofenmitte backen bis das Eiweiß gerade gestockt ist, das Eigelb aber innen noch flüssig oder wachweich ist (nach persönlicher Vorliebe), das dauert etwa 7 bis 10 Minuten. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit grobem Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. Noch ein paar Kräuter darübergerben und sofort mit frischem Brot oder Toast servieren.
4. Wer experimentierfreudiger ist, kann auch Käse, geräucherten Lachs, Kräuter, Chorizo, saisonales Gemüse (am besten klein geschnitten und angeschwitzt) oder sogar frischen Trüffel zugeben.