

## Rezept

# Pochierte Eier auf Tomaten-Risotto

Ein Rezept von Pochierte Eier auf Tomaten-Risotto, am 01.10.2023

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1 kg</b> super aromatische Tomaten                               | <b>2</b> Schalotten                    |
| <b>2</b> Knoblauchzehen   | <b>3 EL</b> Butter                     |
| <b>400 g</b> italienischer Risotto-Reis (z.B. Arborio oder Vialone) | 1/8 l trockener Weißwein               |
| <b>1</b> Schuss Weißweinessig                                       | etwa 1 l heiße, kräftige Gemüsebrühe   |
| <b>4</b> Eier (Größe M)   | Salz                                   |
| 1-2 EL Zitronensaft   | <b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan |
| <b>1 Bund</b> Basilikum   | Pfeffer aus der Mühle                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. In einem Topf Wasser aufkochen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und 1 Minute ins kochende Wasser legen. Abgießen, die Tomaten häuten und das Fruchtfleisch ohne den grünen Stielansatz zerkleinern. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
2. Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Schalotten und den Knoblauch einrühren, bei mittlerer Hitze 1 Minute braten. Dann den Reis gründlich untermischen, damit die Reiskörner von Fett überzogen werden. Tomaten unterrühren, den Wein angießen und köchelnd eindampfen lassen. Nun 2 Schöpfkellen heiße Brühe angießen. Den Risotto bei häufigem Rühren etwa 25 Minuten köcheln lassen. Dabei nach und nach immer wieder Brühe nachgießen, die von den Reiskörnern aufgesogen wird.
3. Etwa 10 Minuten vor Garzeitende in einem nicht zu kleinen Topf etwa zwei Handbreit Wasser erhitzen, den Essig und 1 Prise Salz dazugeben und aufkochen.
4. Sobald das Wasser sprudelnd kocht, den Topf kurz auf die Seite ziehen und nacheinander sanft die Eier hineingleiten lassen. Das geht so: Die Eier nach und nach aufschlagen, jeweils in eine Schöpfkelle oder eine Tasse geben und langsam ins Wasser gleiten lassen. Topf wieder auf die Herdplatte stellen und die Eier bei geringer Hitze zugedeckt etwa 4 Minuten ziehen lassen. Eine besonders schöne runde Form bekommen die Eier, wenn man gleich nach dem Hineingleiten ins Wasser das Eiweiß mit zwei Löffeln immer wieder an das Eigelb ranschiebt.
5. Der Risotto ist fertig, wenn er sämig aussieht, die Körner aber noch etwas Biss haben. Nun die übrige Butter und den Parmesan untermischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden

6. Risotto auf vier vorgewärmte Teller verteilen. Die pochierten Eier mit einem Schaumlöffel aus dem Essigwasser heben und in die Mitte vom Reis setzen, leicht pfeffern. Basilikumstreifen ringsum auf den Reis streuen.