

Rezept

Verlorene Eier in Weingelee

Ein Rezept von Verlorene Eier in Weingelee, am 04.12.2024

Zutaten

je 200 ml trockener Weißwein (Riesling) und kräftige Gemüsebrühe (Instant)	5 Blatt weiße Gelatine
weißer Pfeffer	Salz
2 EL Weißweinessig	je 100 g Möhren und zarte grüne Bohnen
1 Bund Dill	4 ganz frische Eier (Größe M)
50 g Vollmilchjoghurt	150 g Mayonnaise
	4 Förmchen (à 250 ml Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Wein mit der Brühe erhitzen. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Min. einweichen, dann ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Kräftig salzen und pfeffern (der Sud muss fast versalzen schmecken). Die Förmchen kalt ausspülen, 1 cm hoch Gelatinesud einfüllen. Die Förmchen kalt stellen.
2. Die Möhren schälen, die Bohnen waschen. Die Möhren in ganz kleine Würfel, die Bohnen in kleine Stücke schneiden. Wasser aufkochen, kräftig salzen und das Gemüse darin in ca. 5 Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
3. In einem breiten Topf reichlich Wasser mit dem Essig aufkochen. Die Eier einzeln in eine Tasse oder einen Schöpflöffel aufschlagen und in das Wasser gleiten lassen. Ca. 4 Min. sanft siedend garen, mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Den fransigen Eiweißrand glatt schneiden und die »verlorenen« Eier abkühlen lassen.
4. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen fein schneiden. Die Eier in die Förmchen auf die Geleeschicht setzen. Gemüse und Dill darüber verteilen. Das Weingelee nochmals erwärmen, bis es gerade flüssig ist. In die Förmchen verteilen, wieder kalt stellen und das Gelee in ca. 6 Std. ganz fest werden lassen.
5. Zum Servieren Mayonnaise und Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gelee am Rand mit einem spitzen Messer lösen. Die Förmchen kurz in heißes Wasser halten und die Eier auf Vorspeiseteller stürzen. Mit der Mayonnaise garnieren und servieren.