

Kresse Eierstich

Zutaten:

5 Ei Bach- oder
Gartenkresse, 2 Eier, 4 cl
Sahne, (Milch) Prise Salz
etwas Muskatnuss, frisch
gerieben, Klarsichtfolie
zum Auslegen der Form,
Alufolie zum abdecken.



Zubereitung:

Das Ei mit der Sahne, oder Milch in einer Schüssel gut vermischen mit Salz und Muskatnusswürzen. Kresse fein hacken und zugeben. die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen und in eine Kasserolle stellen. Die Kasserolle bis zur Hälfte der Form mit heißem Wasser auffüllen. Zugedeckt im Wasserbad garen lassen. das Wasser darf nicht kochen und sollte eine Temperatur von ca. 75° haben. Herausnehmen erkalten lassen und beliebig schneiden.

TIP: Zur Abwechslung kann auch frischer Majoran-Thymian-Basilikum, etc. verwendet werden.

Zudem kann der Eierstich mit Pürees von Spinat, Karotten oder roten Rüben beliebig gefärbt werden.