

Ei im Töpfchen

Ein echter Hingucker im Ostermenü ist das Ei im Töpfchen - ein raffiniertes Rezept, das nicht nur als optisches, sondern auch kulinarisches Highlight im Gedächtnis bleibt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

4 Stk.	Artischocken
1 Stk.	Zitrone
1 Bund	Bärlauch
1 Bund	Schnittlauch
0.5 Bündel	Kerbel
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
150 g	Wildlachs
150 g	Crevetten
100 ml	Schlagobers
1 Schuss	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
8 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für **Ei im Töpfchen** den Backofen auf 185°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Bei den Artischocken den Stiel abschneiden und den Boden herauslösen. Zitrone auspressen und mit 2/3 des Safts die Artischockenböden einreiben.
2. Bärlauch, Schnittlauch und Kerbel waschen, trocken schwenken und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Wildlachs in Streifen schneiden. Butter

in einer Pfanne zerlassen.

3. Die Artischockenböden klein schneiden und kurz in der Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln untermischen. Schlagobers und restlichen Zitronensaft einrühren, alles etwas einreduzieren lassen.
4. Vom Herd nehmen. Lachsstreifen und Crevetten dazugeben und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Soufflé-Förmchen füllen.
5. Die Förmchen in eine Auflaufform stellen und diese mit kochendem Wasser auffüllen. Die Soufflé-Förmchen sollen etwa 1 cm im Wasser stehen. Ca. 5 Minuten im Ofen garen lassen.
6. Aus dem Ofen nehmen und auf jedes Förmchen ein Ei schlagen, ohne dass das Eigelb zerläuft. Eiweiß leicht salzen. Weitere 10-15 Minuten in den Ofen stellen und das Ei so pochieren. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Das Ei im Töpfchen vor dem Servieren mit frischem Schnittlauch bestreuen.