

Eierstich

Eierstich

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [16.03.2016](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

5 dl Vollmilch

320 g Vollei

Salz

Muskatnuss

Vorbereitung:

- Porzellanförmchen mit kaltem Wasser ausspülen oder mit Klarsichtfolie faltenfrei auslegen.
- Vollei verrühren

Zubereitung:

- Vollmilch aufkochen, unter Rühren zum Vollei geben und abschmecken.
- Eiermilch durch ein feines Sieb passieren und in die vorbereiteten Förmchen füllen.
- Förmchen mit Alufolie abdecken.
- Im Drucksteamer bei 104 ° C 4 Minuten garen und weitere 6 Minuten nachziehen lassen (oder im Ofen in einem Wasserbad pochieren).
- Eierstich erkalten lassen und auf eine mit Wasser benetzte Chromstahlfläche stürzen.
- Eierstich vorsichtig in gleichmässige Würfel oder in Rauten (1 cm Seitenlänge) schneiden und in Salzwasser aufbewahren.
- Eierstich in heissem Salzwasser vorsichtig erhitzen und der klaren Hühnerbrühe begeben. Pro Person werden 40 g Eierstich benötigt.