

Pochierte Rotwein-Eier mit Zucchini

Zutaten

Für 4 Portionen

- 1 l Rotwein
- 150 ml Cassis
- 1 El Wacholderbeeren
- 1 El Pfefferkörner
- 2 Zweige Rosmarin
- 300 g Zucchini
- 4 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 200 g Ricotta
- 1 El körniger Senf
- 3 El Schnittlauch, in Röllchen
- 1 El gehackter Kerbel
- 4 Scheiben helles Brot
- Olivenöl zum Einreiben
- 120 ml Aceto Balsamico
- 4 ganz frische Eier (Kl. M)

Zubereitung

- Wein, Cassis und 250 ml Wasser bei milder Hitze auf 800 ml einkochen. Wacholder und Pfeffer leicht andrücken und mit Rosmarin zugeben. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb in einen hohen Topf gießen.
- Zucchini putzen, längs in hauchdünne Scheiben schneiden, portionsweise in einer Grillpfanne in je 1-2 El Öl ca. 1 Minute braten, leicht salzen und pfeffern. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ricotta mit Senf und Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Brot mit etwas Öl einreiben und unter dem vorgeheizten Grill goldbraun rösten. Rotwein einmal aufkochen, Essig zugeben. Eier nacheinander in eine Tasse aufschlagen und in den Rotwein gleiten lassen. Die Eier knapp unter dem Siedepunkt 4 Minuten pochieren, dabei einmal wenden. Die Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eier auf die Brotscheiben legen und mit Ricotta-Crème und Zucchini sofort servieren.

Guten Appetit!

