

Eierragout an Lauchsauce mit Petersilienreis



Zutaten

Für 2 Personen

150 g Parboiledreis
4 Eier
120 g Lauch gerüstet gewogen
100 g Crème fraîche
1 Bund Petersilie glattblättrig
1 dl Gemüsebouillon
½ dl Noilly Prat oder halb Weisswein/ halb trockener Sherry
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
evtl. einige Tropfen Zitronensaft
1 Esslöffel Butter

In zwei kleinen Pfannen jeweils reichlich Wasser aufkochen.

Im kochenden Wasser der ersten Pfanne die Eier 7 Minuten wachweich kochen. Herausnehmen, kurz kalt abschrecken und beiseitestellen.

Das kochende Wasser in der zweiten Pfanne salzen, den Reis hineingeben und zugedeckt 12–15 Minuten nicht zu weich garen.

Während Reis und Eier garen, die Hälfte des Lauchs (60 g) in 2 cm lange Stücke und diese der Länge nach in feinste Streifchen schneiden. Den restlichen Lauch (60 g) in dünne Ringe schneiden und diese so fein wie möglich hacken. Mit der Crème fraîche mischen.

Die Petersilie fein hacken.

Wenn der Reis gar ist, diesen abschütten und gut abtropfen lassen. In derselben Pfanne die Butter und die Petersilie kurz andünsten. Dann den Reis beifügen, alles mischen und zugedeckt warm halten.

In einer kleinen Pfanne die Bouillon und den Noilly Prat oder die Weisswein-Sherry-Mischung auf grossem Feuer um etwa ⅓ einkochen lassen. Die Crème fraîche-Lauch-Mischung beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Dann die Lauchstreifchen dazugeben, die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie wenn nötig ganz wenig Zitronensaft abschmecken und noch 1 Minute kochen lassen.

Die Eier schälen und halbieren. Den Reis als Ring anrichten. Die Sauce hineingeben und die Eier daraufsetzen. Sofort servieren.

Die feine Sauce passt auch sehr gut zu gebratenen Pouletbrustchen.