

Œuf en meurette

Ei in Meurette-Sauce

Recette proposée par : Bertrand Meunier

Rezept vorgeschlagen von : Bertrand Meunier

Temps de préparation : 30 minutes, cuisson 30 minutes

Ingrédients :

4 œufs
200 g de lardons
60 g de beurre
2 Oignons
4 grosses échalotes ciselées
Bouquet garni
50 cl de vin rouge
Clou de girofle
5 g de sucre
Fleur de Sel,
1 C à S de vinaigre blanc



Zubereitungszeit : 30 Minuten, Kochzeit 30 Minuten

Zutaten :

4 Eier
200 g Speck
60 g Butter
1 Zwiebel
4 grosse Schalotten
1 Kräutersträußchen
50 cl Rotwein
Gewürznelke
5 g Zucker
Meersalz « Fleur de sel »
1 EL weißer Essig

Préparation de la recette :

Cuisiner les lardons et retirer la graisse.
Ajouter le beurre les oignons ciselés et les échalotes.
Faire chauffer le vin avec le clou de girofle, le bouquet garni et le sucre. Laisser réduire pendant 25 mn, puis enlever les herbes.

Porter à ébullition, l'eau avec quelques gouttes de vinaigre.
Casser le premier œuf et le cuire pendant 3 mn, puis réserver.
Répéter l'opération pour les suivants. Le jaune d'œuf doit être coulant.

Servir à l'assiette sur le lit de lardons et d'échalotes. Enrober de sauce au vin préalablement réduite.
Accompagner de salade verte et de pain grillé.

Zubereitung :

Speck ausbraten und überflüssiges Fett abgießen.
Butter, Zwiebel und Schalotten dazugeben.
Wein mit Gewürznelke, Kräutersträußchen und Zucker erwärmen. 25 Min. reduzieren lassen, dann die Kräuter herausnehmen.

Wasser mit einigen Tropfen Essig zum Kochen bringen.
Das erste Ei aufschlagen und 3 Min. kochen, dann herausnehmen. Die Operation für die folgenden Eier wiederholen. Das Eigelb soll flüssig sein.

Auf Tellern mit Speckbett servieren. Mit der zuvor reduzierten Sauce beträufeln. Dazu grüner Salat und getoastetes Brot.



Remarques : Pour bien poser l'œuf dans l'eau frémissante, s'aider d'une cuillère à soupe pour le déposer.

Vermerk : Einen Esslöffel benutzen um das Ei ins brodelnde Wasser gleiten zu lassen.

