

Mimoseneier mit Marbre de Moyon Barbichette

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 10 min.



Zutaten

- 60 g Marbre de Moyon Barbichette
- 4 Eier
- 5 cl O-Med-Olivenöl
- 2 Beutel Schwarztee English Breakfast von Kusmi
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????
Ruhezeit: 1 Stunde



1. Eier 8 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.
2. Inzwischen den schwarzen Tee vorbereiten, dazu die Teebeutel in kochendes Wasser tauchen.
3. Eier herausnehmen, abtropfen, mit einem Löffel die Schale anklopfen, sodass sich überall Risse bilden, und zum Abschluss des Garvorgangs 2 Minuten in den heißen Schwarztee legen.
4. Die Eier für eine Stunde in einem mit Wasser in Zimmertemperatur neu aufgegegossenen Tee durchziehen lassen, dann schälen. Den oberen Teil der Eier abschneiden und das jeweilige Eigelb herauslösen.
5. Das Eigelb und den Käse mit dem Mixer vermengen und das Olivenöl in dünnem Strahl einrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
6. Die so entstandene Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle in die marmorierten Eier geben.
7. Zusammen mit Feldsalat als Vorspeise servieren.