



POCHIERTE EIER MIT LACHSSAUCE (4 Personen)

Sauce:

20 g Butter
1 Schalotte, gehackt
200 g geräucher Lachs, fein gehackt
1 Teelöffel Zitronensaft
2,5 dl Doppelrahm
1 gestrichener Teelöffel Tomatenpüree
50 g Schweizer Tilsiter, gerieben
weisser Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige Dill, gehackt
20 g Butter
1/2 kleiner Wirz, in Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer
1 Liter Wasser
2 Esslöffel Weissweinessig
4 Eier

Für die Sauce die Schalotte in der Butter glasigbraten, den Lachs beigegeben und gut durchdünsten. Mit dem Zitronensaft beträufeln, Rahm und Tomatenpüree zufügen und 5–8 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb in eine Pfanne streichen, den Tilsiter darin schmelzen, würzen und warmstellen. Den Wirz in der Butter kurz dünsten, würzen und warmstellen. Wasser und Essig zusammen aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Flüssigkeit vor dem Siedepunkt halten. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen (das Eigelb darf dabei nicht verletzt werden) und vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. 4–5 Minuten pochieren und dabei mit einem Esslöffel das Eiweiss immer wieder über das Eigelb giessen, bis es fest ist. Mit einer Schaumkelle herausheben und bis zum Anrichten in frisches, heisses Wasser legen. Den Wirz auf vorgewärmte Teller anrichten, etwas Sauce in die Mitte geben und je ein Ei daraufsetzen. Die Eier können auch auf einem Toast angerichtet werden.

Dieses Gericht wird als Vorspeise serviert. Es eignet sich auch als leichtes Nachtessen, wobei mit der doppelten Menge gerechnet werden muss.

ZUCCHINISUPPE (4 Personen)

Die Zucchiniwürfel in der Gourmet Butter kurz anbraten, die Speckwürfel zufügen und glasigbraten. Mit der Bouillon ablöschen, 15–20 Minuten köcheln, etwas auskühlen lassen, im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe in einem Pfännchen erhitzen, den Sbrinz darin schmelzen, die Kräuter zufügen und würzen. In Teller anrichten, je einen Teelöffel Sauerrahm in die Mitte setzen und mit Sbrinz bestreuen. Sofort servieren.

Suppe:

1/2 Esslöffel Gourmet Butter
5 kleine Zucchini, in Würfel geschnitten
30 g Speckwürfel
6 dl Hühnerbouillon (aus Würfeln)

50 g Sbrinz, gerieben
3 Zweige Majoran, abgezupft
3 Zweige Basilikum, in Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer

4 gehäufte Teelöffel Sauerrahm
30 g Sbrinz, grob gerieben

