

Eier im Töpfchen

als Vorspeise (für 6 Personen)

3 Seezungenfilets (ca. 200 g)
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Butter für die Förmchen

1 kleine Zwiebel, gehackt
1 Esslöffel Petersilie, gehackt
80 g Emmentaler, gerieben
8 Esslöffel Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

6 kleine Eier
1 Esslöffel Sbrinz, gerieben
einige Butterflöckchen

Seezungenfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, längs halbieren und in fingerbreite Stücke schneiden. In ausgebutterte Portionen-Gratinförmchen legen. Zwiebel, Petersilie, Emmentaler, Rahm und Gewürze zusammen verquirlen und über die Fischstückchen verteilen. Vorsichtig ein Ei daraufgleiten lassen, mit Sbrinz bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Die Förmchen im vorgeheizten Ofen (200 °C) im Wasserbad 15–20 Minuten pochieren. Aus dem Wasserbad nehmen und nochmals im Ofen bei maximaler Oberhitze kurz überbacken. Sofort servieren.



Gefüllte Champignons

Vorspeise (für 4 Personen)

12 grosse Champignons
etwas Zitronensaft

Füllung:

30 g Butter
1 Zwiebel, gehackt
100 g Frühstückspeck, gehackt
100 g Eierschwämme, aus der Dose (evtl. halbiert)
1 Bund Petersilie, gehackt
50 g Emmentaler, gerieben
1–2 Esslöffel Rahm

100 g Freiburger Vacherin, in Scheibchen geschnitten
1 Glas Weisswein

italienische Petersilie
oder 1 kleines Kästchen

Kresse

Die Champignons rüsten, die Stiele sorgfältig herausnehmen und hacken. Die Champignons-Köpfe im Salzwasser, unter Zugabe von Zitronensaft, kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Zwiebel und Speck in der Butter glasigbraten, gehackte Champignons-Stiele und Eierschwämme beifügen und 5 Minuten dünsten. Petersilie begeben, kurz mitdünsten und alles etwas auskühlen lassen. Die Masse mit Emmentaler und Rahm vermischen und in die Champignons-Köpfe füllen. In eine Gratinform stellen, mit je einem Scheibchen Freiburger Vacherin belegen und mit Weisswein umgiessen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Sofort servieren.

Auf Petersilie oder Kresse anrichten.

