

Pochierte Eier mit Seidentofu und XO-Sauce

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Eier
6-8 EL XO-Sauce (Lee Kum Kee)
400 g Seidentofu,
Zimmertemperatur
2 Frühlingszwiebeln, das Grün
davon in feine Scheiben
geschnitten



Zubereitung:

Eier Pochieren

dafür gut gesalzenes Wasser auf etwa 90 °C erhitzen, sodass es gerade noch nicht siedet. Ein Ei in eine Schüssel schlagen und dann in ein feines Sieb geben. Vorsichtig ein wenig rütteln, um loses/ überschüssiges Eiweiß loszuwerden, dann sanft aus dem Sieb ins heiße Wasser gleiten lassen. Vorsichtig mit einem Löffel einmal umrühren. Mit den restlichen Eiern ebenso verfahren. Etwa 4 Minuten ziehen lassen und die Eier dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben.

Anrichten

In der Zwischenzeit die Servierschalen mit heißem Wasser erwärmen. Wasser wegschütten und den Seidentofu auf die Schalen verteilen. Je ein pochirtes Ei daraufsetzen und mit einem großzügigen Klecks XO-Sauce und etwas Frühlingszwiebelgrün garnieren

ACHTUNG!!

Den Seidentofu am Besten in Scheiben schneiden und mit einem großen, flachen Messer oder einer Tortenschaufel auf die Teller verteilen.

Der Tofu bricht bei sorglosem Umgang sofort in kleine Stücke

ACHTUNG!!

Von der XO -Sauce eher weniger wie mehr. Je nach Geschmack.

Weinempfehlung:

Gemischter Satz 2021 – Weingut Diem

Kochabend:

04. Mai, 2022 / Vogesen u. Milles