

Eier-Shrimps Ragout, in feiner Senf-Estragon-Mousseline

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Einfaches mit Liebe und Finesse“ zu etwas Feinem zubereitet

Zutaten

- 8 - 10 Stück gekochte 4, 5 - 5 min. Eier
- 200 g Shrimps, küchenfertig
- Für die Sc. Mousseline:
 - 4 Eigelbe
 - 1 El französischer Meau Senf (geht auch mit einem Anderen)
 - 300 g geklärte Butter
 - Salz, Pfeffer
- Für die Reduktion:
 - 3 El feiner Wein - oder Estragonessig
 - 1/8 l Wasser
 - 1 Spritzer Zitronensaft
 - 3 El trockener Weißwein
 - 1 frischer Estragonzweig, gezupft, gehackt
 - 2 kleine, fein geschnittene Zwiebel
 - 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner, 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Eier nicht zu hart kochen, kalt abschrecken, pellen und grob Achteln.

Schritt3

Die Shrimps ev. etwas ausdrücken, wenn sie noch Lake enthalten, in etwas Weißwein erhitzen. Die Butter erhitzen, etwas klären, absetzen lassen.

Schritt4

Die Reduktion für die Senf - Estragon - Mousseline:

Schritt5

Den Estragonessig, den Weißwein, das Wasser, Pfefferkörner und die Zwiebeln, 2 min. auf kochen, passieren.

Schritt6

Die Senf - Estragon - Mousseline:

Schritt7

Die Eigelbe mit der Reduktion auf einem Heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut „ausgaren“, denn nur so entfalten sie anschließend ihre Bindung.

Schritt8

Nunmehr, zunächst in kleinen Mengen, danach in etwas Größeren, mit dem Schneebesen, die geklärte Butter unterrühren.

Schritt9

Ständig rühren, nicht schlagen, nicht zu heiß werden lassen, nicht die Bindung verlieren, bis die Butter vollständig unter gerührt ist.

Schritt10

Abschmecken, salzen, pfeffern, den Senf und den gehackten Estragon unter heben.

Schritt11

Das Eier - Shrimps Ragout:

Schritt12

Nunmehr die noch warmen Eier und die Shrimps dazu geben.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Zu diesem unverfälschten, einfachen, an die“ legendären Senf - Eier“ erinnerndes Gericht, reiche ich junge, gebutterte Petersilien - Pellkartöffelchen, ev. ergänzend einen frischen, reichhaltigen Blattsalat.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** eier, Estragon, garnelen, Ragout, senf, shrimps

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eier-shrimps-ragout-in-feiner-senf-estragon-mousseline/>