

# Verlorene Eier in Riesling - Gelee mit Schinken im bunten Salatnest

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, frisch, leicht, immer wieder lecker

## Zutaten

- Für die Verlorene Eier in Weingelee:
  - 4 frische Eier
  - 60 g gekochter Hinterschinken, gewürfelt
  - 2 El gehackter Schnittlauch
  - 125 ml trockener Riesling
  - 125 ml Hühnerbrühe (Ersatzweise Instant - Gemüsebrühe)
  - 5 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
  - 2 El Weinessig
  - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für das im bunte Salatnest:
  - 200 g bunte Salate nach Marktangebot, klein gezupft, in kaltem Wasser aufgefrischt, wie z. B. : Frisée, Radicchio, Feldsalat, Kirschtomaten etc.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die verlorenen Eier:

### Schritt2

In einem flachen Topf ausreichen Salzwasser mit dem Essig kurz aufkochen lassen. Die Eier einzeln in eine Tasse oder kleinen Schöpflöffel schlagen.

### **Schritt3**

Und jetzt ein kleiner "Köche - Trick", mit dem die verlorenen Eier eigentlich immer gelingen.

### **Schritt4**

Mit einem Kochlöffel einige Male um den Topfrand fahren und einen kleinen Strudel erzeugen. Etwas beruhigen lassen und die Eier einzeln, nacheinander in die Mitte gleiten lassen.

### **Schritt5**

Das Eiweiß vorsichtig mit einem kleinen Kochlöffel um das Eigelb legen; leise ca. 4 min. unterhalb des Siedepunktes garen lassen; wachweich halten.

### **Schritt6**

Mit einer Schaumkelle heraus heben und in kaltem Wasser abschrecken; Ränder ev. etwas stutzen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt7**

Der Weingelee

### **Schritt8**

Zunächst die Brühe mit dem Weißwein erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen. Das Gelée herzhaft, kräftig abschmecken und den Schnittlauch verrühren.

### **Schritt9**

Zunächst etwas davon als Boden in Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen geben und anziehen lassen.

### **Schritt10**

Darüber jeweils 1 verlorenes Ei geben und die Schinkenwürfel drum herum und darüber streuen, verteilen.

### **Schritt11**

Mit dem anziehenden, aber noch flüssige Aspik aufgießen und wenigstens 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Die Förmchen oder Tassen ganz kurz in heißes Wasser halten, das Stürzen ist dann kein Problem.

### **Schritt14**

"Mittig" auf vor gekühlten Tellern anrichten und mit appetitlich bunten, knackigen Salaten in einer

"satten Kräuter - Vinaigrette" umlegen.

### **Schritt15**

Dazu etwas getoastetes Brot reichen, sowie eine herzhafte Kräuter - Mayonnaise.

**Rezeptart:** Eierspeisen, Kalte Vorspeisen **Tags:** frisch, leicht, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/verlorene-eier-in-riesling-gelee-mit-schinken-im-bunten-salatnest/>