

Oeuf cocotte

Heiß &
Tunig



Zutaten

für eine Portion benötigt ihr als
Grundzutaten

1 Ei (L)
1 EL Crème fraîche
etwas Butter für die Form
frisch gemahlener Pfeffer und Salz

für die Ziegenfrischkäse-Tomaten-Variante

2 EL Tomatenwürfel
1 EL Ziegenfrischkäse (statt der Crème
fraîche)
ein paar Schnittlauchröllchen

für die Speck-Chip-Variante

1-2 Streifen Frühstücksspeck (Bacon)
evtl. ein paar Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Zuerst bereitet ihr die Speckchips zu: Heizt dafür den Backofen auf 180°C (Umluft) vor. Bestückt ein Blech mit Backpapier und legt die Speckstreifen flach nebeneinander. Legt ein zweites Backpapier darüber und beschwert die Streifen mit einem zweiten Blech oder einer Auflaufform. So werden sie schön flach und gleichmäßig knusprig. Gebt das Blech in den Backofen und lasst die Chips 10 bis 15 Minuten backen.

Nehmt die Chips anschließend aus dem Ofen und lasst sie auf einem Küchenpapier abtropfen.

Nun geht's an die Œuf cocotte: Am besten eignet sich dazu eine Soufflé-Form oder ein kleines, zylindrisches Glas. Fettet die Form dünn mit Butter ein und streut Salz und frisch gemahlenen Pfeffer hinein – achtet dabei darauf, dass die Form gleichmäßig mit Salz und Pfeffer bestreut ist.

Für die Ziegenkäse-Tomaten-Variante gebt ihr nun einen Esslöffel Ziegenfrischkäse auf den Boden der Form und bestreut ihn mit einem Esslöffel Tomatenwürfeln und ein paar Schnittlauchröllchen. Für die Speck-Variante gebt ihr einen Esslöffel Crème fraîche auf den Boden und gebt ein paar zerbrochene Speck-Chips darüber.

Schlagt nun das Ei vorsichtig auf und gebt es über die übrigen Zutaten in die Form. Stellt die Form in eine Auflaufform und gebt sie in den Ofen. Füllt die Auflaufform mit gerade so viel (am besten kochendem) Wasser, dass die Form mindestens halb bedeckt ist.

Schaltet den Ofen auf Ober- / Unterhitze um und lasst das Ei ca. 10 – 15 Minuten garen. Je nachdem, wie euer Ei mögt – Eigelb weich oder fest –, könnt ihr die Zeit anpassen. Bestreut das fertige Ziegenkäse-Tomaten-Ei noch mit ein paar Tomatenstücken und Schnittlauchröllchen und das Speck-Ei mit ein paar knusprigen Speck-Chips (und wenn ihr mögt auch noch mit Schnittlauchröllchen).

Esst euer Ei warm und klassisch mit Toast – oder probiert mal getoastetes Roggenbrot aus.

Ich liebe mein Œuf cocotte mit Ziegenkäse und Tomate – die Speckvariante ist für meinen liebsten Mann –, aber es gibt unzählige weitere Varianten. Probiert auch mal geriebenen Käse und Schinken aus... oder Pilze und Schalotten. Oder verfeinert die Crème fraîche einmal mit Kräutern, Senf oder Curry. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt :)



<http://heissundinnig.com/2015/02/01/oeuf-cocotte/>