

# Pochiertes Ei im Bacon-Schälchen, Burgunder-Soße, Pilze

**Für zwei Personen**

**Für das Stangenbrot:**

1 Würfel Hefe	250 g Weizenmehl, 405	20 g neutrales Pflanzenöl
1 Prise Zucker	1 TL Salz	

**Für Sauce und Pilze:**

150 g Kräuterseitlinge	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	200 ml Spätburgunder	100 ml Gemüsefond
5 g dunkle Schokolade	2 TL gerebelter Thymian	1 EL Mehl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Bacon-Schälchen:**

200 g Bacon in Scheiben

**Für die pochierten Eier:**

2 Eier	200 ml heller Balsamico	Chiliflocken
--------	-------------------------	--------------

**Für das Stangenbrot:**

Das Mehl mit Öl, 110 ml Wasser, zerbröselter Hefe, Zucker und Salz zu einem Teig kneten. Zwei Baguettes daraus formen und im nicht vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 25 Minuten backen.

**Für Sauce und Pilze:**

Knoblauch und Zwiebel abziehen, fein hacken und mit Butter anschwitzen. Mit Mehl bestreuen und 2 Minuten anbraten lassen. Mit Rotwein und Fond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden, mit Thymian in die Sauce geben und 15 Minuten köcheln lassen. Schokolade reiben und einrühren. Dann weitere 3 Minuten köcheln lassen bis zum Servieren.

**Für die Bacon-Schälchen:**

Baconscheiben über einer Schale flechten und für ca. 20 Minuten in den Ofen stellen bis der Bacon knusprig ist.

**Für die pochierten Eier:**

Wasser im Topf zum Kochen bringen und anschließend Platte ausschalten. Ei mit einem Sieb über einer Schüssel von dem flüssigen Eiweiß trennen.

Wasser mit einem Löffel so rühren, dass ein kleiner Strudel entsteht.

Balsamico hinzufügen. Ei für 3-4 Minuten ins Wasser legen und zwischendurch wenden. Beim Anrichten mit Chiliflocken würzen.

Zoe Horkheimer am 18. Juni 2024