Œufs Cocotte

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

150 g Foie Gras, Terrine

50 ml Rahm

Foie Gras und Rahm gut vermengen und in vier Schalen geben, glatt streichen.

Garraum auf 150 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

4 Eier, frisch

Schalen auf ein gelochtes Edelstahlblech geben. Pro Schale ein Ei auf die Foie Gras geben. Garen.

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 150 °C während 5 Min.

Fleur de Sel

Pfeffer

Das Ei ist fertig, wenn das Eiweiss nicht mehr flüssig ist. Blech aus dem Garraum nehmen. Ei mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Tipps

Je nach Kokotte braucht das Ei zwischen 5 und 6 Minuten.

Zubehör

4 kleine flache Töpfchen (Kokotten), ø13 cm

Edelstahlblech gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021