Gedämpftes Ei mit Krabben-Rogen

Zubereitung	30 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

4 Eier

70 ml Geflügelbouillon

1 TL Hua-Diao-Reiswein, oder Sake

Salz

weisser Pfeffer

Eier waschen und mit dem Eiersollbruchstellenverursacher sorgfältig öffnen. Ei aus der Schale entnehmen und das Eigelb vom Eiweiss trennen. Dabei 2 Eiweisse sowie die Eierschalen aufheben.

Beide Eiweisse (ca. 70 g) mit der Bouillon und dem Wein mischen und würzen. Flüssigkeit durch ein Sieb passieren.

Leere Eierschalen in den Eierkarton oder Eierbecher stellen. Jedes Ei zu ¾ mit der Eiweissmasse füllen. Eierkarton auf ein Edelstahlblech stellen und in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 85 °C während 30 Min.

2 EL chinesischer Handschuhkrabben-Rogen

Krabben-Rogen in einem kleinen Topf erhitzen und kurz vor dem Servieren auf das gedämpfte Ei in die Eierschale geben.

Tipps

Die restlichen Eier können z. B. für ein Frühstücksomelett oder für portugiesische Eiertörtchen verwenden werden.

Zubehör

Eiersollbruchstellenverursacher

Edelstahlblech