



2_ E001

OEUF OEUF EN MEURETTE

ZUBEREITUNG

Die Speckwürfel in Bratbutter anbraten. Zwiebel, Karotte und Knoblauch dazugeben und zugedeckt 10 Minuten bei geringer Hitze mitbraten. Ab und zu an der Pfanne rütteln. Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, Wein und Wasser begeben und zugedeckt während ca. einer Stunde leicht kochen lassen.

Den Sud absieben, zurück in eine kleine Pfanne gießen und auf ca. 2dl reduzieren. Die Reduktion mit geröstetem Mehl oder Beurre manié bis zur gewünschten Konsistenz binden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hat die Sauce zu viel Säure, kann mit Zucker ausgeglichen werden.

Für die Eier in einer Pfanne mindestens 2 Liter Wasser aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Eier öffnen, nacheinander in eine Tasse geben und in das sehr heiße Wasser gleiten lassen. Die Eier je nach Grösse und Temperatur während 5 bis 8 Minuten gar ziehen lassen (Pfanne nicht mehr auf den Herd stellen).

Die Eier auf warmen Tellern anrichten. In die heiße Sauce kann nach Belieben ein Stück Butter eingerührt werden. Jetzt die Sauce nicht mehr kochen lassen. Die heiße Sauce Meurette zu den Eiern giessen. Mit Fischrogen bestreuen. Man kann die Eier auch im abgeseihten Weinsud pochieren, bevor man die Sauce bindet. Die pochierten Eier auf einem Teller warm stellen. Dann die Sauce reduzieren und binden.

Wissenswertes: Beurre manié ist eine Mischung von weicher Butter mit Mehl im Verhältnis 1:1. Diese Mischung kann gut im Kühlschrank auf Vorrat bewahrt werden. Beurre manié bildet mit heißen Flüssigkeiten keine Klümpchen. Auch geröstetes Mehl bildet keine Klümpchen und bereichert die Sauce um Röstaromen und Farbe.

ZUTATEN

50g	Speck, nicht geräuchert, in kleinen Würfeln
1/2TL	Bratbutter
1	Zwiebel, gehackt

1	Karotte, in Stücke geschnitten
4	Knoblauchzehen
3	Stängel Petersilie
3	Zweige Thymian
1	Lorbeerblatt
4dl	Pinot Noir
2dl	Wasser
1TL	geröstetes Mehl oder Beurre Manier
1/3 TL	Salz
20g	frische, kühle Butter, nach Belieben
2	Eier, sehr frische Eier sind ideal
2EL	Fischrogen

INSPIRATION

«Gewöhnlich wird die Bezeichnung meurette auf das altfranzösische Wort Muire («Sole») respektive auf das Lateinische muria zurückgeführt. Robert Hébert und Liébaud Rosenthal (Dictionnaire de l'appétit, S. 329) behaupten, Meurette sei der Name eines besonders glücklosen Weinbauern aus dem südlichen Burgund, der im frühen 19. Jahrhundert eine Lösung für seine sauren und vom Publikum nicht sehr geschätzten Weine suchte. Er soll eine Sauce aus stark eingekochtem Pinot noir entwickelt haben, die er mit geschmortem Gemüse und Fleisch nach dem Verfahren von François-Nicolas Appert entweder in Gläser oder sogar in Dosen abfüllte und als Konserven anbot. Mit einigem Erfolg verkaufte er diesen Proviant an die Truppen Napoleons und so gelangten einzelne dieser Gläser wohl sogar bis nach Russland.

Über das weitere Schicksal von Meurette ist nichts bekannt; heute gibt es kein burgundisches Weingut mit diesem Namen mehr. Das Saucen-Rezept aber hat sich auf wundersame Weise erhalten – wann die pochierten Eier zum eingekochten Wein gefunden haben, ist nicht bekannt. Vor den Eiern noch kochte man Fische (Hecht oder Karpfen) en meurette. Eines der ältesten Rezepte findet sich in der »Cuisine de tous les pays« von Urbain Dubois aus dem Jahr 1872. Er nennt die Meurette de Bourgogne bereits eine »Nationalspeise«. Unser Rezept bringt der modernen Version mit pochierten Hühnereiern wieder etwas von dem Fischigen bei, das die ersten Rezepte bestimmte.»