

Hongos mit Eigelb

Gebratene Steinpilze mit cremigem Eigelb und Olivenöl

VORBEREITUNG
15 Minuten

ZUBEREITUNG
10 Minuten

ERGIBT
12 kleine Portionen

ZUTATEN

- 600 g frische Steinpilze
- 6 pasteurisierte Eigelb
- 4 EL Olivenöl Extra Virgen
- Feines Salz
- Salzflocken

ZUBEREITUNG IN 5 SCHRITTEN



1 Pilze säubern

Mit Pinsel und feuchtem Tuch reinigen. Schwammige oder beschädigte Stellen entfernen.



2 Pilze schneiden

Steinpilze längs in gleichmäßige, etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.



3 Sehr heiß braten

In wenig Olivenöl portionsweise beidseitig kurz bräunen und erst am Ende salzen.



4 Eigelb temperieren

Pasteurisierte Eigelbe über warmem Wasserbad cremig rühren, aber nicht stocken lassen.



5 Portionen anrichten

Pilze verteilen, Eigelb aufsetzen und mit Olivenöl sowie Salzflocken vollenden.

GOZATU-TIPP: Steinpilze nicht waschen und die Pfanne nicht überfüllen. Pasteurisiertes Eigelb nur sanft temperieren. Besonders gefährdete Personen sollten ausschließlich vollständig erhitzte Eiprodukte essen.