

«Mille feuilles» de pomme de terre et tuiles au sbrinz sur oeuf poché

Zutaten

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Mille feuilles:

8 dl Salzwasser

2 dl Milch

8 Kartoffeln, geschält, z.B. Charlotte oder Nicola, in 2 mm dicke Scheiben geschnitten

75 g Butter, flüssig

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

8 Tranchen Rohschinken, geviertelt

Tuiles:

100 g Sbrinz, gerieben

1 EL Mehl

Oeuf poché:

2 l Wasser

1,5 dl Weissweinessig

4 frische Eier

1½ EL Butter, flüssig

Salz oder Fleur de Sel

Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Für die Mille feuilles Salzwasser und Milch aufkochen. Kartoffeln dazugeben, 4-5 Minuten garen, abgiessen, abtropfen lassen.
2. Gratinformen mit Butter bepinseln. Je 2 Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen, mit Butter bepinseln, würzen. Kartoffeln mit je 1 Tranche Rohschinken belegen. So weiterfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Im unteren Teil des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen.
3. Für die Tuiles Sbrinz und Mehl mischen. Eine beschichtete Bratpfanne erwärmen. Je 1 EL Käsemischung in die Pfanne geben, anbräunen. Mit einem Holzspachtel wenden, fertigbraten. Warm stellen.
4. Für die Oeuf poché Wasser und Essig aufkochen. Eier einzeln in Tassen aufschlagen und sorgfältig ins knapp siedende Wasser geben. Eiweiss vorsichtig um das Eigelb legen. 3-4 Minuten pochieren (knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen). Herausnehmen, abtropfen lassen.
5. Eier mit den Mille feuilles anrichten, mit etwas Butter beträufeln, würzen. Je ca. 2 Tuiles darauflegen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 562 Kalorien, 24g Eiweiss, 30g Kohlenhydrate, 38g Fett.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2