



Mittelalter Explorer
Rezepte Band 17
Eierspeisen

Inhaltsverzeichnis

Eier auf Mailändische Art	2
Eier in gelber Soße	3
Eier in Senfsoße	3
Eier mit Zwiebeln	4
Eierklößchen	5
Eierragout	6
Eierteigstäbchen	7
Eierteigtaschen mit Wild gefüllt	7
Gefüllte Eier 1	9
Gefüllte Eier 2	10
Gefüllte Eier 3	10
Gefüllte Eier 4	11
Gefüllte Eier 5	12
Gefüllte Eierkuchen	13
Grüne Eier 1	14
Grüne Eier 2	15
Kloster-Omelett	16
Omelett mit Kräutern	17
Omelett für Huren und Wüstlinge	18
Pochierte Eier in Goldener Soße	19
Senfeier aus der Pfanne	20
Spargelomelette mit Garnelen	20
Überbackene Eier	21
Überbackenes Rührei	22



Eier auf Mailändische Art

Zutaten

4 Portionen
1l Wasser
5 EL Zucker
8 Eidotter
1 EL Pistazien
½ Zitrone in Scheiben
2 EL Orangenlikör (Grand Manier)
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, die Eidotter vorsichtig dazugeben und 6 min ziehen lassen
Eier herausheben, warm stellen
Pistazien, Zitronenscheiben und Orangenlikör zum Zuckerwasser geben und 3 min kochen
Eidotter mit der Soße und mit Zitronensaft begießen und warm auftragen
Zucker wird in ein wenig Wasser aufgelöst und leicht aufgekocht. Die Eidotter werden mit einem Löffel in das sehr heiße Zuckerwasser gelegt und nacheinander herausgenommen. Hat man dies getan, legt man in das übriggebliebene Zuckerwasser abgeschälte Pistazien, Zitronenscheiben und etwas Orangenblüte hinein und begießt die Eier mit dieser Soße und Zitronensaft.

Pierre de Lune; aus: Peschke/Feldmann, Renaissance-Kochbuch

^

Eier in gelber Soße

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

8 Eier
8 EL bittere Orangenmarmelade
6 EL scharfer Senf
8 EL Rotwein
Pfeffer
1 kleine Zwiebel

Zubereitung

Die Eier hartkochen, abschrecken
Orangenmarmelade mit Senf und Rotwein gut verrühren,
pfeffern, die feingehackte Zwiebel unterziehen
Die Soße bei milder Hitze einige Minuten unter Rühren heiß
werden lassen
Die Eier schälen, halbieren, auf Tellern anrichten und mit der
Soße übergießen.
Kochbuch der Philippine Welserin, um 1550, aus: Fahrenkamp,
Mannsbild

Eier in Senfsoße

24 Portionen

Zutaten

24 Eier
225ml grober Senf
225ml weißer Essig
1½ Tassen Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Eier in 10 min hartkochen

Inzwischen die Butter zerlassen und die restlichen Zutaten einrühren, warm stellen

Eier abschrecken, schälen, vierteln, auf einem Tablett anrichten, die Soße darüber geben

Sofort auftragen

J. Partridge, The Widowes Treasure, quoted in "A Taste of History"; Tatiana Pavlovna Sokolova, Arwen Southernwood, The Stewpot Period Culinary Guild (SCA)

Siehe auch: Senfeier aus der Pfanne

Eier mit Zwiebeln

Frankreich, 14. Jhd.

4 Portionen

Zutaten

4 frische Eier

2 Zwiebeln

1/2l leichter Rotwein

1 EL Weinessig

50ml Verjus*

Olivenöl

Salz

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden und etwa 5 Minuten kochen

In einem kleinen Schmortopf 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln 10 Minuten anbraten, bis sie Farbe genommen haben

Den Wein, Verjus und den Essig zugeben und aufkochen

Auf etwa 1/4 der Menge einkochen

Das Zwiebelmus soll leicht flüssig sein. Nach Geschmack salzen

Wenn die Soße fertig ist, etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier wie Spiegeleier zubereiten, ohne dass sie verlaufen
Auf warme Teller setzen, zuvor möglichst viel Öl abtropfen lassen

Dann mit der Zwiebelsoße übergießen

Notizen

statt Verjus kann man den Saft von 1/2 Zitrone mit 2 Esslöffeln Wasser mischen.

Ménagier de Paris, 1395

Eierklößchen

Deutschland, 16. Jhd.

4 Portionen oder Burgpfanne

Zutaten

8 gekochte Eier [40]
1 rohes Ei [3-5]
20g Rosinen [100g]
10g Zucker oder Honig [50g]
20g Weckmehl zum Binden [100g]
Schwarzer Pfeffer, frisch gestoßen
Salz
Butter zum Braten

In eckigen Klammern [] Mengen für die Burgpfanne

Zubereitung

Die gekochten Eier sauber schälen und klein hacken
Rosinen klein schneiden
Mit dem rohen Ei, dem Zucker/Honig und dem Weckmehl vermischen
Mit wenig Salz, aber reichlich Pfeffer würzen; es muss ein haltbarer Teig entstehen

Mit einem Esslöffel Klößchen ausstechen und in heißer Butter von allen Seiten vorsichtig anbraten, damit die Klößchen nicht zerfallen

Sofort mit einer Pfeffersoße auftragen

Marx Rumpoldt, Ein new Kochbuch, 1581, aus: Lutz, Herrenspeis

Sierragout

Frankreich, 14. Jhd.

Zutaten

8 hartgekochte Eier
1 Zwiebel
1 TL Schmalz
4 EL Öl
¼l Weißwein
3 EL Sahne
Safran, Salbei, Thymian
4 Scheiben Weißbrot
1 EL Schmalz oder Butter
1 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung

Die hartgekochten Eier abschrecken, schälen und fein hacken
Die feingewürfelte Zwiebel im Schmalz goldbraun braten
Das Öl, Wein und die Zwiebel in einen Topf geben, die Eier unterziehen, mit der Sahne binden und bei milder Hitze gut warm werden lassen; mit Safran, Salbei und Thymian würzen
Die vier Weißbrotscheiben in Schmalz oder Butter goldbraun rösten, die Eiersoße mit dem Senf abschmecken, über die heißen Brotscheiben geben und sofort servieren.

Viandier de Taillevent, 1375, aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Eierteigstäbchen

Zutaten

2 Eier
¼l Milch
500g Mehl
Salz, Kümmel, Majoran, Kerbel, Safran
Salzwasser
Fett zum Ausbacken
2 hartgekochte Eier
Pfeffer, Salz
gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Eier mit der Milch und dem Mehl zu einem festen Teig verkneten, salzen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit Safran gelb färben

Den Teig zu einer Rolle formen, in ein Leinentuch einbinden und in dem kochenden Salzwasser gut 1 Stunde garziehen lassen

Aus dem Wasser nehmen, auskühlen lassen und mit einem immer wieder in heißes Wasser getauchten Messer in kleinfingerdicke Streifen schneiden

Im heißen Ausbackfett schwimmend knusprig backen, herausnehmen, entfetten und mit den kleingehackten Eiern, grobgemahlenem Pfeffer, Salz und reichlich gehackter Petersilie überstreuen.

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Eierteigtaschen mit Wild gefüllt

Deutschland, 15. Jhd.

Zutaten

Teig

400-500g Mehl
4-5 Eier
Majoran, Thymian, Salbei, Rosmarin
1 TL Salz
1 Eiweiß zum Bestreichen der Ränder

Füllung

500g gekochtes oder gebratenes Wildfleisch
125g durchwachsener Schinkenspeck
2-3 Eier
Salz, Pfeffer, Wildgewürz
150g Schmalz zum Ausbacken

Zubereitung

Da Mehl nicht immer gleich quillt und Eier unterschiedlich groß sind, erst $\sim\frac{3}{4}$ der Mehlmenge nehmen und mit den Eiern einen elastischen Teig daraus kneten, nur bei Bedarf das restliche Mehl nach und nach unterkneten

Salz und Kräuter einkneten

Den Teig, der nicht mehr kleben darf, zu einer Rolle formen, mit Mehl bestäuben und unter einem angefeuchteten Tuch ~ 2 Stunden ruhen lassen

Wildfleisch und Schinkenspeck mit mittlerer Lochung wolfen, mit den Eiern vermengen und kräftig würzen

Teig halbieren, auf bemehlter Arbeitsfläche zwei dünne Blätter ausrollen und Scheiben von ~ 10 cm Durchmesser ausstechen

Die Fleischfülle gleichmäßig auf die Hälfte der Teigblätter verteilen

Ränder mit dem Eiweiß bestreichen, die übrigen Teigblätter wie bei Ravioli als Deckel auflegen und fest andrücken

Das Mehl abklopfen und die Eierteigtaschen auf mittlerer Hitze im Schmalz goldgelb ausbacken

Kuchenmaystrey, um 1490, aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Gefüllte Eier 1

4 Personen

Zutaten

8 Eier (2 pro Person)

Füllung

1 Ei
1-2 EL süße Sahne
75g Roquefort
1 TL Majoran
1 Prise Safran
1 Prise gemahlene Nelken
Pfeffer, Salz
Butterflöckchen
8 dünne Scheiben durchwachsener Speck
Balsamico-Essig

Zubereitung

Eier hart kochen, abschrecken, etwas abkühlen lassen, schälen, halbieren, Eidotter herausnehmen, Eiweißhälften zur Seite stellen

Eidotter mit dem Ei, der Sahne, den fein zerdrückten Käse zu einer cremigen Paste verrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken

Eiweißhälften damit füllen, auf eine gebutterte Platte setzen und auf je eine Eierhälfte ein Butterflöckchen geben

Die Eier unter dem Grill oder bei Oberhitze ~3-4 min goldgelb werden lassen

Währenddessen den Speck in einer Pfanne knusprig ausbraten

Die Eier anrichten, mit dem Speck umlegen und mit etwa Balsamico beträufeln

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Gefüllte Eier 2

Zutaten

12 hartgekochte und geschälte Eier
1 EL Cilantro oder frisches Koriandergrün, zerstampft
1 TL Zwiebelsaft
 $\frac{3}{8}$ TL gemahlener Schwarzer Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriandersamen
1 TL Murri (siehe Grundrezepte)
1 EL Olivenöl (oder mehr)
Salz nach Geschmack
12 runde Zahnstocher
gemahlener Schwarzer Pfeffer zum garnieren
Zubereitung

Eier halbieren, Eidotter herausnehmen und diese in eine Schüssel geben
Cilantro, Zwiebelsaft, Murri und Oliven zusammenschlagen
Nach Geschmack salzen
Dotter zugeben, verrühren, bis eine glatte Paste entsteht; wenn nötig, noch Olivenöl zugeben
Dottermischung in die Eierhälften füllen, Eierhälften zusammenfügen und mit Zahnstochern zusammenhalten, leicht mit Pfeffer bestreuen

Gefüllte Eier 3

Italien, 16. Jhd.

Zutaten

12 Eier
 $\frac{1}{2}$ Tasse Ricotta
2 EL Sahne
8 Safranfäden, zerdrückt
 $\frac{1}{4}$ TL Kräuter der Provence (oder eine Mischung aus getrockneten, süßen Kräutern)
 $\frac{1}{8}$ TL Kumin

1/8 TL Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
Petersil zum Garnieren

Zubereitung

Eier in 10 min hart gekochten, abkühlen lassen, schälen
Der Länge nach halbieren, Dotter herausnehmen, Rest beiseite
stellen

Dotter mit dem Käse, der Sahne und den Gewürzen
vermischen, bis die Mischung glatt und cremig ist – ggf. mehr
Sahne zugeben

Die Mischung wieder in die Eihälften füllen, mit Petersil
garnieren

*Platina, De Honesta Voluptate, 1465; Arwen
Southernwood, The Stewpot Period Culinary Guild (SCA)*

Gefüllte Eier 4

Italien, 15. Jhd.

12-16 Portionen

Zutaten

12 hartgekochte Eier
1/4 Tasse Parmesan
2-3 TL Majoran
1/2 TL Salz
3/4 Tasse Ricotta
1/4 Tasse Mozzarella
1 TL Minze
2 EL gehackter Petersil
1/2 Tasse gehackte Rosinen
1/2 TL Weißer Pfeffer
Safran oder Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Eier der Länge nach aufschneiden, Dotter entnehmen

9 Dotter und 2-3 Eiweiß mit den Rosinen, den Käsen und allen Gewürzen vermischen
Soll die Mischung cremiger werden, mehr Ricotta oder etwas Weißweinessig zugeben
Die Mischung in die restlichen Eihälften füllen

Maestro Martino da Como, Libro de Arte Coquinaria,
15th Century; Mistress Michaela del Vaga, The Cauldron Bleu
Cooks Guild, SCA

Gefüllte Eier 5

Niederlande, 16. Jhd.

Zutaten

4 hartgekochte Eier
½ TL Zimt
½ TL Ingwer
4 Blätter Salbei
1½ TL gehackter Petersil
½ saurer Apfel, gerieben
Pfeffer, Salz
1 TL Apfelweinessig
¼ TL Safran
1 rohes Eiklar
Butter oder Öl

Zubereitung

Eier schälen, längsweise halbieren
Eidotter entnehmen, mit einer Gabel zusammen mit den Gewürzen, Kräutern und geriebenem Apfel zerdrücken
Wenn die Füllung sehr gelb sein soll, einen TL Essig erhitzen und den Safran darin zerdrücken, dann zur Füllung geben
Die Eihälften füllen
Rohes Eiklar mit einer Gabel schlagen
Die gefüllten Eier darin wälzen
In einer Pfanne mit dem Öl oder der Butter braten, dabei zuerst mit der gefüllten Seite nach unten braten, dann vorsichtig umdrehen

Heiß oder auf Zimmertemperatur auftragen

Een notabel boecxken van cokeryen; coquinaria.nl

Gefüllte Eierkuchen

Deutschland, 15. Jhd.

Zutaten

Teig

200-250g Mehl

4 Eier

½l Milch

Majoran, Estragon

Salz

Füllung

1 gebratener Fasan oder 2 Rebhühner

125g durchwachsener Speck

2 Eier

Salz, Pfeffer, Petersil, Kerbel, Thymian

2cl Calvados

Fett zum Backen

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, Milch, feingewiegten Kräutern mit einer Prise Salz einen nicht zu flüssigen Pfannkuchenteig bereiten und ~30 min ausquellen lassen

Das Fleisch von den Knochen ablösen, fein zerschneiden, mit dem gewürfelten Speck und den Eiern verrühren

Mit den Gewürzen, den Kräutern und Calvados pikant abschmecken

In einer kleinen Pfanne 8 Pfannkuchen in nicht zu heißem Fett ausbacken und warm stellen

Die Füllung auf die Mitte von 4 Pfannkuchen verteilen und die restlichen Pfannkuchen als Deckel darüber legen

Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (200°, G: 3) oder unter dem Grill 5 min backen
Herausnehmen und sofort auftragen

Dazu: Preiselbeersöße

Kuchenmaystrey, um 1490, aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Grüne Eier 1

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen (als Vorspeise)

Zutaten

4 Eier
1 Bd. Petersilie
1 EL Weißwein
2 TL Honig
1 TL Schmalz oder Butter
Pfeffer
½ TL Salz
½ TL Ingwer
1 gestrichener TL Senfpulver

Zubereitung

Die Eier hartkochen und schälen
Die Petersilie fein hacken, den Wein hinzugeben und durch ein feines Haarsieb schlagen; die Flüssigkeit auffangen und den Prozess zwei- bis dreimal wiederholen, bis eine grünliche Flüssigkeit entsteht
Mit Honig, Pfeffer, Salz, Ingwer und Senfpulver abschmecken
Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, die Eier ein paar Mal darin wenden und anschließend in die grüne Petersilien-Wein-Mischung tauchen und darin wenden, bis sie die grüne Farbe annehmen
Mit Fladenbrot servieren

Man kann auch statt der ganzen Eier nur die Dotter grün färben und die Eier dann auf einer grünen Unterlage servieren, siehe unten (Grüne Eier II).

Grazer Kochbuch (12a, 8), Ende 15. Jhd., aus: Ehlert, Kochbuch

Grüne Eier 2

4 Personen (als Vorspeise)

Zutaten

Eier
4 Eier
1 Bd. Petersilie
1 EL Weißwein
2 TL Honig
1 TL Schmalz oder Butter
Pfeffer
1/2 TL Salz
1/2 TL Ingwer
1 gestrichener TL Senfpulver

Zubereitung

Die Eier hartkochen, der Länge nach halbieren, den Dotter herausnehmen
Petersilie feinhacken, mit Wein, Honig, Butter und dem Eidotter vermischen, mit den Gewürzen abschmecken
Die Masse wieder in die Eihälften füllen

Gemüsebett aus Sauerampfer

2 Bd. Sauerampfer
10g Butter zum Fetten der Form

Den Sauerampfer in kochendem Wasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen

In eine gefettete feuerfeste Form legen, die Eier darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 10 min überbacken

Gemüsebett aus Blattspinat

300g Blattspinat
10g Butter
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
10g Butter zum Fetten der Form

Die Zwiebel fein würfeln, die Knoblauchzehe schälen und in der Knoblauchpresse zerdrücken, zusammen mit der Zwiebel in etwas Butter glasig dünsten

Den Spinat blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen

Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch vermischen, pfeffern, salzen und mit einer Prise Muskat würzen

In eine gefettete feuerfeste Form legen, die Eier darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 10 min überbacken

Gemüsebett aus Mangold

300g Mangold
50g durchwachsener Speck
Salz, Pfeffer
10g Butter zum Fetten der Form

Den durchwachsenen Speck anbraten

Den Mangold blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen

Mit dem Speck vermischen

In eine gefettete feuerfeste Form legen, die Eier darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 10 min überbacken

Aus: Ehlert, Kochbuch

Kloster=Omelett

4 Personen

Zutaten

2 Schalotten
200 g frische Waldpilze
50 g Butter
2 Scheiben Bauernbrot, ca. 1,5 cm dick
Butter für die Form
6 Eier
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Die Schalotten schälen, fein hacken, die Waldpilze putzen und in Scheiben schneiden

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin glasig schwitzen, die Pilze darin leicht anbraten

Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen

Die Bauernbrotscheiben vierteln und im verbliebenen Bratfett von beiden Seiten goldbraun braten

In eine ausgefettete, feuerfeste Form legen

Die Eier trennen

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, die Eigelbe unterheben und die Masse auf die Brotscheiben gießen

Mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit der Schalotten-Pilz-Mischung überziehen und im auf 200° vorgeheizten Backofen 8 Minuten backen

Das Kloster-Omelett herausnehmen, dekorativ anrichten, mit der verlesenen, gewaschenen und fein gehackten Petersilie bestreuen, ausgarnieren und sofort servieren

Benediktinerabtei Schäftlarn, aus: Himmlisches aus der Klosterküche

Omelett mit Kräutern

Zutaten

6 EL frische, feingehackte Kräuter (Petersil, Kerbel, Dill, Schnittlauch, Basilikum, Estragon, Kresse usw.)
8 Eier

Salz, Pfeffer
2cl Armagnac
50g Butter

Zubereitung

Eier trennen, Eidotter mit den Kräutern mischen, salzen, pfeffern, den Armagnac unterziehen
Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und vorsichtig unter das Eigelb heben
In einer großen Pfanne mit nicht zu heißer Butter nacheinander 4 Omeletten backen
Ist die Unterseite fest und leicht gebräunt, die Oberseite aber noch recht flaumig, klappt man sie zusammen und serviert sie auf vorgewärmten Tellern

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Omelett für Huren und Wüstlinge

Italien, 16. Jhd.

Zutaten

6 Eier
2 Orangen
1 Zitrone
2 EL Zucker
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Zubereitung

Wie bei einem einfachen Omelett vorgehen: die Eier und den Zucker schlagen, eine Prise Salz und den Saft der Orangen und der Zitrone zugeben
In einer Pfanne im Olivenöl braten
Lauwarm servieren.

Achtung: Das ist mehr eine Creme, da die Säure und der Zucker verhindern, dass die Eier gerinnen.

Bemerkungen: Das Rezept stammt aus den Aufzeichnungen von Johann von Bockenheim. Warum das Omelett

ausgerechnet für Huren und Wüstlinge sein soll, hat er nicht überliefert. Im Originalrezept werden Pomeranzen verwendet. Die Mischung von Orangensaft und Zitronensaft geht auch.

Johann von Bockenheim, Koch von Papst Martin V., um 1530

Pochierte Eier in Goldener Soße

England, 15. Jhd.

Zutaten

1/4l Milch

3/4 Tasse Mehl

Einige Prisen Safran oder ein paar Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe

60ml Honig

3 Eier

Zubereitung

In einem Topf Milch und Mehl glatt verrühren
Honig und Safran zugeben, zum Köcheln bringen, öfters umrühren

Die Soße sollte goldgelb sein; Safran bzw. Lebensmittelfarbe entsprechend dosieren

In einem zweiten Topf 3-4cm Wasser mit einem Schuss Essig zum Kochen bringen

Die Eier einzeln vorsichtig in eine Tasse brechen, hineingleiten lassen

Kochen lassen, bis das Eigelb hart ist, mit einem Schaumlöffel herausnehmen

Auf einen Teller geben, die Soße darüber gießen, falls gewünscht noch salzen und pfeffern, auftragen

Hiatt, Constance B. "The Middle English Culinary Recipes in MS Harley 5401: An Edition and Commentary." Medium Ævum vol. 65, no. 1 (1996): 54-71; Gode Cookery, 2000

Senfeier aus der Pfanne

Deutschland, 16. Jhd.

1 Portion

Zutaten

2 hartgekochte Eier
2 EL Soße aus Senf und Essig
Salz
Butter zum Braten

Zubereitung

Senf mit Essig und evtl. etwas Zucker verrühren
Die geschälten Eier in Scheiben schneiden und in der heißen
Butter in der Pfanne erwärmen
2 EL der Senfsoße dazugeben und mit dem Holzwender in der
Pfanne 2-3× wenden; die Eierscheiben sollen noch als solche
erkennbar bleiben
Sofort heiß auf einer Scheibe Brot auftragen

*Marx Rumpoldt, Ein new Kochbuch, 1581, aus: Lutz,
Herrenspeis*

Spargelomelette mit Garnelen

Zutaten

200g tiefgefrorene Garnelen
500g Spargel
6 Eier
4 EL Sahne
1 TL Salz
1 Msp weißer Pfeffer
3 EL Butter

Zubereitung

Die Garnelen aus der Verpackung nehmen und zugedeckt antauen lassen

Den Spargel putzen, bündeln und in kochendem Salzwasser je nach Dicke der Stangen 20 bis 30 Minuten kochen lassen

Die Eier mit der Sahne, dem Salz und dem Pfeffer verquirlen

Den Backofen auf 100° vorheizen

Knapp ein Viertel der Butter in einer Pfanne erhitzen, ein Viertel der Eimasse hineingießen und die Pfanne leicht schütteln

Die Eimasse fest werden lassen, die Oberfläche soll jedoch noch glänzen

Jedes Omelette auf einen vorgewärmten Teller geben und im

Backofen warm halten, bis alle Omeletten gebraten sind

In der restlichen heißen Butter die Garnelen unter Umwenden bei schwacher Hitze erwärmen

Die Spargelstangen aus dem Sud heben (den Sud für eine Gemüsesuppe verwenden), abtropfen lassen und auf die Omeletten verteilen

Die Omeletten zusammenklappen und mit den Garnelen bestreuen

Tipp: Wenn es keinen frischen Spargel gibt, kann man ihn durch junge Perlerbsen oder Broccoliröschen ersetzen.

Überbackene Eier

Deutschland, 15. Jhd.

25 Personen

Zutaten

30 Eier

Prise Salbei, Minze, Pfeffer, Salz, Safran

8 Eier

8 EL Weinessig, Balsamessig

4 EL Honig

Pfeffer, Salz, Safran

Zubereitung

30 Eier hart kochen, schälen, halbieren und das Eigelb vorsichtig entfernen
Dieses mit den Kräutern und Gewürzen im Mixer zerkleinern
3 Eier roh hinzugeben
Masse wieder in die ursprüngliche Form geben
Eierhälften in eine feuerfeste, gefettete Form geben
Zum Überbacken 5 rohe Eier, Essig, Honig, Pfeffer, Safran und wenig Salz vermengen und über die gefüllten Eier gießen
Bei 200°C 10 min backen

Niederdeutsches Kochbuch (32), um 1500, auch in: Ehlert, Kochbuch (unter "Gefüllte halbe Eier")

Überbackenes Rührei

Zutaten

125g Geflügelleber
100g Champignons
1-2 schwarze Trüffel
Gänseschmalz
8 Eier
2-3 EL Portwein
Salz, Pfeffer
1 Bund Petersil

Zubereitung

Leber putzen und feinschnetzeln, Champignons putzen und halbieren, Trüffel fein streifen, alles im heißen Gänseschmalz bei milder Hitze ~3 min schmoren
Mit dem Portwein ablöschen, die Flüssigkeit unter Rühren fast völlig einkochen lassen
Eier verquirlen, mit Salz & Pfeffer würzen, über die Leber und die Pilze geben, im vorgeheizten Backofen (200°, G: 3) oder unter dem Grill 5-8 min überbacken
Mit dem feingehackten Petersil überstreuen, mit frischem Steinbrot servieren

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

