

Klare Möhrenessenz mit Allgäuer-Bergkäse-Eierstich



Zutaten:

75 g Allgäuer Bergkäse
Alufolie
Butter
2 Eier
800 ml Gemüsefond
125 ml Milch
750 g Möhren
1 TL Pimentkörner
1 Zimtstange
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Eier mit der Milch verquirlen, den Allgäuer Bergkäse reiben. Den Käse unter die Eiermilch heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine flache, ofenfeste Form ausbuttern und die Eier-Käse-Milch einfüllen. Form mit Alufolie verschließen.

Die Form in ein weiteres ofenfestes Gefäß stellen. Dieses mit heißem (nicht kochendem) Wasser füllen. In den kalten Backofen geben und den Käse-Eierstich bei 175°C in 30 Minuten stocken lassen. In der Zwischenzeit die Möhren schälen und waschen. Eine Möhre beiseite legen, die restlichen Möhren würfeln. Gemüsefond mit 250ml Wasser verdünnen.

Möhrenwürfel mit den Pimentkörnern und Zimtstangen darin aufkochen und zugedeckt 20 Minuten bei sanfter Hitze ziehen lassen. Die beiseite gelegte Möhre zuerst längs in Scheiben, dann in Streifen („Julienne“) schneiden. Käse-Eierstich stürzen und würfeln. Die Möhrenessenz durch ein Sieb in einen weiteren Topf gießen und mit Salz abschmecken, aufkochen.