

TOMATEN-CREMESUPPE MIT BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHTEM EI UND DURCHWACHSENEM SPECK



Zubereitungszeit: 45 min.

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten (4 Personen)

- Pomito Passierte Tomaten 500g 500 g
- **Zutaten**
 - Durchwachsener Speck 8 Scheiben
 - Eier 4
 - Frische Minze
 - Wasser 100 cl
 - Zucker 30 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

Zunächst das Wasser in einem kleinen Topf bis zu 62 °C kochen lassen und die Eier darin für 45 Minuten legen, dabei achtend, während der gesamten Garzeit eine konstante Temperatur zu halten.

In der Zwischenzeit die **Pomito Passierte Tomaten** unter Hinzufügung von einem Glas Wasser, Salz, Zucker und EVO-Öl kochen lassen.

Im Ofen die Streifen durchwachsenen Specks knusprig backen.

Am Ende der Kochzeit die Tomaten filtern und das Ganze auf einen Teller dekorativ anrichten. Infolge dieser Garmethode wird das Ei überraschenderweise cremig und samtig im Geschmack wirken.