

# Königsdisziplin Ei

Rührei und Spiegelei gelten als einfache Speisen. Dabei kann man bei ihrer Zubereitung viel falsch machen. Wie die perfekten Eierspeisen gelingen, zeigen die Köche vom 5-Sterne-Hotel Les Trois Rois in Basel.

TEXT: ANETTE THIELERT | FOTOS: MARTIN GRAF | REZEPTADAPTION: DANIEL TINEMBART

**D**as Ei braucht besondere Zuwendung, es ist ein sensibles Produkt. Doch allzu oft wird es, um hurtig eine nahrhafte Speise auf den Tisch zu bringen, direkt aus dem eiskalten Kühlschrank in die heisse Pfanne gehauen. Und dann wundert sich mancher, warum sein Spiegelei zerlaufen ist oder das Rührei knochentrocken. Denn die Zubereitung dieser Gerichte ist wesentlich anspruchsvoller, als die wenigen Zutaten (Fett, Salz sowie Ei) und die kurze Garzeit vermuten lassen.

Es muss wohl ein 5-Sterne-Haus wie das Grand Hotel Les Trois Rois in Basel sein, das das vermeintlich Einfache perfektioniert. In der zum Hotel gehörenden Brasserie nehmen jeden Morgen 90 Hotelgäste mit Blick auf den Rhein ihr Frühstück ein. Am Sonntag kommt dort ein ausgiebiger Brunch aufs Buffet. Lange im Voraus ausgebucht.

Auf Wunsch bereitet man in der «Brasserie»-Küche diverse Eierspeisen für das verwöhnte Publikum zu. Frühstückskoch Arnaud Mulhaupt (32) steht ab sieben Uhr am Herd, um täglich 150 der ovalen Hühnerprodukte zu verarbeiten: zu pochiertem Ei, Eggs Benedict oder zum besonders begehrten Rühr- und Spiegelei. Letzteres weist eine Oberfläche auf, die seinem Namen zur Ehre gereicht. Das Rührei überzeugt mit einer noch leicht feuchten, aber doch perfekt gestockten Konsistenz.

«Wir arbeiten mit frischen Bio-Eiern, die uns ein Hof aus Bennwil BL zweimal die Woche liefert», sagt «Brasserie»-Chefkoch Pablo Löhle (42). Wären sie nicht

frisch, würden Eiweiss und Dotter in der Pfanne zerlaufen, das Produkt hätte rein optisch wenig mit einem Spiegelei gemein. Für eine Portion nimmt sein Mitarbeiter Arnaud Mulhaupt immer zwei Eier. Diese müssten Zimmertemperatur haben. «Ist dies nicht der Fall, besteht die Gefahr, dass das Eigelb innen kalt bleibt und in sich zusammenfällt, anstatt eine schöne goldgelbe Wölbung zu bilden», erklärt Mulhaupt. Oder das Rührei müsse längere Zeit auf der Herdplatte stehen, um richtig warm zu werden, und würde dabei austrocknen.

## SPARSAM SALZEN

Für die Zubereitung verwendet Mulhaupt beschichtete Pfannen. Deren Beschichtung darf nicht beschädigt sein, damit das Eiergericht heil aus der Pfanne gleiten kann. In der «Brasserie»-Küche sind die Frühstückspfannen gekennzeichnet. Nur Mulhaupt darf sie benutzen. Auch zu heiss sollte die Pfanne nicht werden. Sonst könnte die Butter anbrennen, das Eiweiss des Spiegeleis Bläschen werfen oder das Wasser aus dem Rührei entweichen. Der Koch salzt zurückhaltend. «Viele Gäste mögen es morgens noch nicht so deftig.» Er gibt erst zum Schluss etwas Salz übers Spiegelei, um zu verhindern, dass es dessen glatte Struktur zerstört.

Je nach Bestellung reichert Mulhaupt die Speisen mit Schinken, Cherrytomaten, Champignons und anderen Zutaten an. Manche Gäste bestellen für einen Aufpreis Kaviar oder weisse Trüffel zu den Eiern. Aber wozu? Mulhauts Speisen sind auch ohne Chichi ein Genuss.



## DAS GRUNDPRODUKT

Für die Eiergerichte verwendet man im Grand Hotel Les Trois Rois nur frische Bio-Eier.



## WEITERE ZUTATEN

Auf Wunsch der Gäste wird das Rührei mit Champignons, Kräutern, Peperoni, Schinken oder Cherrytomaten verfeinert.