

## Eier an Currysauce

Für 4 Personen

### Zutaten:

8 Eier

### Sauce:

1 mittelgrosse Zwiebel, gehackt

1/2 Esslöffel Butter

2–3 Esslöffel Currypulver

2 dl Bouillon

1 Apfel

1 dl Milch

1 Teelöffel Maisstärke

1 dl Rahm

1 dl Ananassaft

1 Esslöffel Mango Chutney

### Garnitur:

8 Stück Kroepoek

1 Esslöffel geröstete Mandelblättchen

### Zubereitung:

Zwiebeln in Butter anziehen lassen, ohne dass sie Farbe annehmen.

Currypulver zugeben, dann mit 1 1/2 dl Bouillon ablöschen. Apfel schälen und direkt in die Sauce reiben (feine Seite der Raffel). Milch zugeben. 30 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Maisstärke mit restlicher Bouillon verrühren, zugeben und unter Rühren sämig werden lassen. Rahm zugeben und einige Minuten weiterkochen. Mit Ananassaft und passiertem Mango Chutney abschmecken.

Wasser zum Kochen bringen, Eier vorsichtig einlegen. Zwischen 7 bis 9 Minuten kochen. In kaltem Wasser abschrecken, schälen und längs halbieren. Kroepoek in der Friteuse ausbacken. Eier mit Currysauce anrichten, mit Mandelblättchen bestreuen und mit Kroepoek garnieren.

## Orangenköpfchen

Für 4–6 Personen

### Zutaten:

#### Creme:

4 Blatt Gelatine

Abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange

3 Eier

50 g Zucker

2 1/2 dl Milch

1 1/2 dl Rahm

2–3 Esslöffel Orangen-Brandy (nach Belieben)

#### Sauce:

1 Esslöffel abgeriebene

Orangenschale

2 Esslöffel Zucker

2 Orangen (für ca. 3 dl Saft)

### Zubereitung:

Die Gelatine zum Quellen in kaltes Wasser legen. Eigelbe mit ca. 2/3 des Zuckers und der Orangenschale cremig rühren. Nach und nach Orangensaft untermischen. Milch aufkochen und unter die Zucker/Orangemasse rühren. Zurück in die Milchpfanne giessen. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme dickflüssig ist. Sie darf aber auf keinen Fall kochen! Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen. Abkühlen lassen. Rahm und Eiweisse separat mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Orangen-Brandy zur Creme geben. Nach und nach Rahm, dann Eischnee unterziehen. Kleine Förmchen kalt ausspülen und Creme einfüllen. 2–3 Stunden kühl stellen. Für die Sauce Orangensaft und -schale mit dem Zucker halb einkochen. Durch ein feines Sieb passieren. Creme stürzen, anrichten und mit Sauce umgiessen.

