



Portwein - Gelée - Eier mit Schinkenmousse im Glas

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Eine klassische französische Vorspeise, die nicht nur zum Frühling passt

Zutaten

- 6 große, wachsw weich gekochte, 3 1/2 min. Eier
- Für das Portwein - Gelée:
 - 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
 - 250 ml Hühnerfond, ersatzweise Hühnerbouillon
 - 100 ml weißer Portwein
 - 1 Tl weißer Balsamico
 - 1 Tl Sherry Essig, Salz
- Für das Schinkenmousse:
 - 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
 - 500 ml roter Portwein
 - 1/2 l Hühnerbrühe
 - 200 g magerer Hinterschinken in Streifen
 - 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
 - 100 ml geschlagene Sahne
 - alz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 - 100 g Kirschtomaten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier lediglich 3 1/2 - 4 min. kochen, abschrecken. (Die müssen es mindestens sein, sonst lassen sich die Eier nicht pellen.

Schritt2

Das Portweingelée:

Schritt3

Die Hühnerbrühe mit dem Portwein, Balsamico und Sherry Essig erhitzen und 3 - 4 min. köcheln, reduzieren.

Schritt4

Die gut ausgedrückte Gelatine zerfallen, auflösen lassen.

Schritt5

Ca. 1 cm hoch in die Gläser geben und zunächst im Kühlschrank anziehen lassen. den restlichen Fond flüssig halten.

Schritt6

Das Schinkenmousse:

Schritt7

Den roten Portwein ebenfalls mit der Hühnerbrühe 3 - 4 min. reduzieren. Mit den Schinkenstreifen fein pürieren und die gut ausgedrückte Gelatine und den Schnittlauch unter heben.

Schritt8

Etwas abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben, nachschmecken.

Schritt9

In einen Spritzbeutel umfüllen, knapp die Hälfte in einem Ring über die erste Gelée Schicht spritzen. Ca.15 min. im Kühlschrank anziehen lassen.

Schritt10

Nunmehr die geschälten Eier darauf setzen und das übrige Schinkenmousse darüber spritzen.

Schritt11

Mit dem restlichen, weißen Portwein Gelée aufgießen, wieder zurück in den Kühlschrank, anziehen lassen.

Schritt12

Die Kirschtomaten von der Blüte befreien, vierteln und mit etwas Balsamico, Salz, Pfeffer und Schnittlauch marinieren.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Gelée - Eier zeitig vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Kirschtomaten Kompott garnieren, dazu geröstetes Brot reichen.

Rezeptart: Eierspeisen, Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/portwein-gelee-eier-mit-schinkenmousse-im-glas/>