



## „Oeuffe Cocotte“ - im Ofen gebackene Eier

Frankreich 19. Jh.

### Ursprung:

Das Rezept "Oeuffe Cocotte" ist ein klassisches französisches Gericht, das seinen Ursprung im 19. Jahrhundert hat. "Oeuffe Cocotte" ist eine Variation von Eiern im Glas, die in einer sogenannten Cocotte, einem kleinen, feuerfesten Schälchen, gebacken werden. Dieses Gericht war besonders beliebt bei wohlhabenden Franzosen und fand seinen Weg auch in die gehobene französische Küche des 20. Jahrhunderts.

Die Zubereitung von "Oeuffe Cocotte" ist relativ einfach, aber die Verfeinerung liegt in der Kombination der Zutaten und der perfekten Garzeit. Die Basis besteht aus Eiern, die mit verschiedenen Zutaten wie Sahne, Butter, Kräutern und Gewürzen vermischt werden. Typischerweise werden auch weitere Zutaten wie Schinken, Käse, Pilze oder Gemüse hinzugefügt, um dem Gericht zusätzlichen Geschmack zu verleihen.



Das Besondere an "Oeuffe Cocotte" ist die Art der Zubereitung: die Eier werden in einem feuerfesten Schälchen gebacken, was zu einer cremigen und gleichmäßig gegarten Konsistenz führt. Das Gericht wird normalerweise heiß serviert und kann als Frühstück, Brunch oder leichtes Abendessen genossen werden.

### Zubereitung:

Zuerst wird der Ofen auf eine Temperatur von ca. 150-180 Grad Celsius vorgeheizt. Die feuerfesten Schälchen sollten eine Größe von etwa 10-12cm im Durchmesser und eine Füllmenge von 150-200 ml haben.

Während der Ofen vorgeheizt wird, werden die Schälchen mit Butter eingefettet. Dann wird eine dünne Schicht der gewählten Zutaten am Boden jedes Schälchens platziert. Zum Beispiel Schinkenwürfel, gehackte Kräuter oder Gemüse. Anschließend werden die Eier vorsichtig in jedes Schälchen aufgeschlagen, wobei darauf zu achten ist, dass das Eigelb intakt bleibt. Danach wird eine kleine Menge Sahne über die Eier gegossen, und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Schälchen werden dann in eine große Auflaufform oder auf ein Backblech gestellt. Diese werden mit heißem Wasser gefüllt, bis die Schälchen etwa zur Hälfte bedeckt sind. Die "Oeuffe Cocotte" werden schließlich für etwa 15-20 Minuten in diesem Wasserbad im Ofen gebacken, bis das Eiweiß gestockt, aber das Eigelb noch leicht flüssig ist.

Vor dem Servieren können sie mit frischen Kräutern oder etwas geriebenem Käse bestreut werden.

Bei unsere Variante haben wir gekochten Schinken in den Auflaufförmchen gegeben und aufgetauten Spinat mit der Sahne verquirlt und über das Ei gegeben und nach dem Backen mit Kresse bestreut.

Die Vielseitigkeit von "Oeuffe Cocotte" macht es zu einem zeitlosen Klassiker der französischen Küche. Es ist ein einfaches und dennoch raffiniertes Gericht, das sich leicht an individuelle Vorlieben anpassen lässt und sowohl als herzhaftes Frühstück als auch als elegantes Abendessen serviert werden kann.

Also perfekt als Vorspeise für ein Osteressen. Wir sind auf Eure leckeren Varianten gespannt!

**Frohe Ostern! Eurer Zeitreise-Team**

### Eine Liste typischer Zutaten :

Eier

Sahne

Butter

Salz und Pfeffer

Frische Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch oder Estragon (wir haben Kresse genommen)

Zusätzliche Zutaten nach Geschmack:

Schinken, Speck, Käse, Pilze, Spinat (unsere Variante) oder Tomaten

Rezept schon  
ausprobiert?  
Dann schickt  
uns ein Foto an  
[info@zeitreise-  
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)