

Ei(n)malig runde Sache

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **83 (2005)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-724151>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ei(n)malig runde Sache

Ob es schon vor dem Huhn da war oder nicht – darüber wird noch immer ausführlich gestritten. Jedenfalls steht mit Bestimmtheit fest, dass das Ei in der Küche völlig unersetzlich ist.

Gibt es ein anderes Genussmittel, das derart vielfältig ist und in fast jeder Form gegessen werden kann? Das Hühnerei ist eine Grundlage der Küche, aus ihm erwächst Unendliches: Eierspeisen, Saucen, Soufflés, Süßes wie Salziges. Das Produkt der Haushenne, das der Erzeugung ihrer Nachkommenschaft dient, ist aller Bewunderung wert. Beginnend damit, dass es sowohl sich selbst als auch jenen Urformen ähnlich sieht, aus denen es einst ebenso wie auch das Huhn entstanden ist.

Doch das ist lange her. Preisen wir nun dieses wohlverpackte Stücklein Natur, das uns vom Morgen bis am Abend begleiten kann, ohne dass es auch nur eine Sekunde langweilig wird. Mal ganz abgesehen von der Exotik so legendärer Gerichte wie den tausendjährigen Eiern aus China, die in Wirklichkeit einiges weniger alt sind. Und wohlschmeckend. Sie werden ein paar Monate lang in eine Mischung aus Holzkohle, Kalk und Salz eingelegt. In dieser Zeit verwandelt sich das Eiweiß in eine gelatinöse, bernsteinfarbene Masse, das Eigelb bekommt eine quarkige Konsistenz und verfärbt sich grün. Das fördert nicht der Eier Schönheit, aber ihre Haltbarkeit.

Verweilen wir noch einen kurzen Moment beim nicht Alltäglichen: Hühner- und Fischeier sind eine kulinarische Ehe allererster Güte. Das wussten schon die Zaren Russlands. Das «Œuf des Tsars» ist in der Haute Cuisine ein Pièce de résistance. Dazu wird das Ei ausgehöhlt, sein Inhalt mit Rahm und Meerrettich in ein Rührei veredelt, das wieder zurück in die Schale kommt und mit Kaviar bedeckt wird. Braucht etwas Übung. Laien haben manchmal schon Mühe, das perfekte Vierminutenei hinzukriegen. Denn so vollkommen einfach das Ei auch ist, der Umgang mit ihm ist es nicht. ■



Spargel mit Gemüse-Ei-Tatar

Für vier Personen

Je 500 g weisser und grüner Spargel
 Rund 280 Gramm Gemüse, zum Beispiel
 Karotten, Zucchini
 2 frische Eier, hart gekocht
 4 Esslöffel Olivenöl
 2 Esslöffel Balsamico bianco
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden, nacheinander in Salzwasser bissfest kochen, eiskalt abschrecken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Gemüse in sehr feine Würfel schneiden. Im kochenden Spargelwasser einmal aufkochen lassen, absieben und kalt abspülen.
- Eier zu feinen Würfeln schneiden und mit Gemüse, Öl und Essig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Spargel auf Teller anrichten und Gemüse-Ei-Tatar darübergeben.

Zubereitungszeit: rund 30 Minuten

Pro Person etwa 10 Gramm Eiweiss, 15 Gramm Fett, 8 Gramm Kohlenhydrate, 840 kJ/200 kcal

Die neue SAISON-KÜCHE zeigt Ihnen den wahren Teig

Teigwaren selber machen – die SAISON-KÜCHE zeigt Schritt für Schritt, wies geht. Mit feinen Rezepten für Nudeln, Ravioli und Cannelloni in drei Farben. Die SAISON-KÜCHE erscheint monatlich. Das Jahresabo kostet nur 25 Franken; Bestellung oder Gratis-Probeexemplar: Telefon 0848 87 77 77 (Normaltarif).



DAS BEWIRKEN EIER

Allergien

Wer auf Hühnereiweiss allergisch reagiert, sollte Eier von seinem Speiseplan streichen. Da die Allergie aber meist auf das Eiklar besteht, vertragen manche Allergiker Eigelb, gekochte Eier oder auch Eier in verarbeiteten Lebensmitteln.

Cholesterin

Ein mittelgrosses Eigelb enthält etwa 200 bis 220 mg Cholesterin. Für einen gesunden Menschen ist diese Menge problemlos. Wer allerdings an einer Fettstoffwechsel-Störung leidet oder zu hohe Cholesterinwerte aufweist, bei dem sollte die Cholesterin-Tagesdosis nicht mehr als 300 mg betragen.

Diabetes

Diabetiker müssen meist nicht so stark auf Fett und Cholesterin achten. Hühnereier sind deshalb nicht sehr problematisch für sie – natürlich nur, wenn sie nicht in grossen Mengen gegessen werden.

Herz-Kreislauf-Erkrankungen

Eier seien ungesund fürs Herz, glaubte man früher. Heute lautet die Empfehlung, bei einer insgesamt ausgewogenen Ernährung ein bis drei Eier pro Woche zu verzehren. Wer an Bluthochdruck leidet, muss sich ebenfalls keine Sorgen machen, denn Eier sind sehr salzarm.

Übergewicht

Ein 50 Gramm schweres Ei enthält rund 76 Kalorien, 5,6 Gramm Fett, 6,5 Gramm Eiweiss, zudem Vitamine (z. B. Vitamin A, B2, D, K, Folsäure), Mineralstoffe sowie 74 Prozent Wasser. Da der Fett- und Kalorienanteil relativ hoch ist, empfiehlt sich eine gewisse Vorsicht.

Verdauung

Das Protein (Eiweiss) des Hühnereis ist gut verdaulich und besitzt im Vergleich zu allen anderen Lebensmitteln die höchste biologische Wertigkeit. Das bedeutet, dass der menschliche Körper aus 100 Gramm Hühnerei-Protein 94 Gramm eigenes Eiweiss aufbauen kann. Der Verzehr eines einzigen Eis deckt etwas mehr als zehn Prozent des Eiweiss-Tagesbedarfs.

Fachliche Beratung: Marianne Hug, dipl. phil. II, Ernährungswissenschaftlerin, Zürich