

Ei mit Erbsen-Kartoffel-Püree, Spargel, Hollandaise

Für zwei Personen

Für das Püree:

350 g mehligk. Kartoffeln	300 g TK-Erbesen	3 EL Butter
50 ml Sahne	200 ml Gemüsefond	1 Beet Shiso-Kresse
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

200 g grüner Spargel	125 ml Weißbier	100 g Mehl
Frittieröl	Salz	

Für das pochierte Ei:

2 Eier (sehr frisch)	3 EL Apfelessig	grobes Meersalz
----------------------	-----------------	-----------------

Für die Sauce Hollandaise:

200 g weiche Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Eigelbe
4 EL trockener Weißwein	1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In dem Gemüsefond weich garen. Kurz vor Schluss die Erbsen zugeben und kurz mit kochen.

Flüssigkeit sollte auf die Hälfte verdampft sein. Mit Butter und Sahne fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kresse vom Beet schneiden und vor dem Anrichten dekorativ auf dem Püree anrichten.

Für den Spargel:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Mehl und Bier zu einem Bierteig vermengen und mit Salz würzen. Grünen Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Die Stangen nur im unteren Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schräg schneiden. Spargel in Bierteig tränken und einzeln in der Fritteuse goldbraun frittieren. Abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eventuell mit etwas Salz bestreuen.

Für das pochierte Ei:

Ausreichend Wasser mit dem Essig in einem Topf zum Sieden bringen und einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zügig in das Wasser gleiten und 4-5 Minuten gar ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausheben. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

Für die Sauce Hollandaise:

Butter in einem Topf zerlassen. Zitronensaft auspressen und auffangen.

Eigelbe, Weißwein und Zitronensaft in eine Metallschüssel über dem Wasserbad verquirlen. Die Eimasse unter ständigem Rühren emulgieren lassen. Vom Wasserbad nehmen und erst tröpfchenweise und später löffelweise die zerlassene Butter unter die Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch zuletzt unter die fertige Hollandaise rühren.

Pochiertes Ei mit Erbsen-Kartoffelpüree, gebackenem grünen Spargel und Schnittlauch-Hollandaise auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Stefanie Probst am 05. April 2018