

# Spargel-Kräuter-Suppe mit pochiertem Ei

**Für zwei Personen**

**Für die Spargel-Kräuter-Suppe:**

1 Bund Kräuter	100 g mehligk. Kartoffeln	200 g weißer Spargel
30 g Zwiebeln	40 g Butter	100 ml Schlagsahne
30 ml Weißwein	500 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss
1 Prise Räuchersalz	Salz	Pfeffer

**Für das pochierte Ei:**

2 Eier	2 Baguette-Scheiben	100 ml Weißweinessig
Räuchersalz		

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Kasten Gartenkresse	1 EL Kürbiskerne
2 TL Kürbiskernöl		

**Für die Spargel-Kräuter-Suppe:**

Kräuter abrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Spargel schälen, holzige Enden entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Butter im Topf zerlassen, Kartoffeln, Zwiebeln und Spargel darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Geflügelfond und Sahne aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Im Mixer pürieren, Kräuter zugeben und nochmals pürieren.

**Für das pochierte Ei:**

1 l Wasser mit Essig aufkochen. Eier in einer Tasse aufschlagen, mit dem Holzlöffel einen Strudel im Wasser erzeugen und 1 Ei vorsichtig ins leicht drehende Wasser gleiten lassen. Vorgang mit dem zweiten Ei wiederholen. Eier ca. 3-4 Minuten pochieren. Baguette-Scheiben in einer Pfanne rösten. Ei auf die Brotscheibe setzen und mit Räuchersalz würzen.

**Für die Garnitur:**

Suppe im Teller mit Kürbiskernen und Öl, Schnittlauch und Kresse bestreuen. Spargel-Kräuter-Suppe mit pochiertem Ei auf Tellern anrichten und servieren.

Angela Reiprich am 08. Mai 2018