

# Pochiertes Ei mit Erbsen-Püree, Rösti und Sour Cream

## Für zwei Personen

### Für den Rösti:

2 gr. vorw. festk. Kartoffeln    3 EL Butterschmalz    Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen                      ½ Zwiebel                      1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone, Saft                      2 Zweige Minze                500 ml Gemüsesfond  
2 EL Schmand                        1 EL Butter                      Salz, Pfeffer

### Für das pochierte Ei:

2 Eier, Größe M                      2 EL Weißweinessig            Meersalz, Pfeffer

### Für die Sour Cream:

2 EL Schmand                        1 EL Quark                      ½ Zitrone, Saft  
1 Bund Schnittlauch                1 Msp. Knoblauchpulver      Salz, Pfeffer

### Für den Rösti:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben, mit Salz, Muskat und Pfeffer mischen.

Eine Pfanne aufsetzen. Butterschmalz in der Pfanne zergehen lassen.

Kartoffelmasse in die heiße Pfanne in einen Anrichtering geben und ein wenig andrücken. Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten.

Die Anrichteringe entfernen und die Rösti wenden, dann nochmal 3-4 Minuten braten. Sie sollten eine goldgelbe Farbe haben und außen schön knusprig sein.

### Für das Erbsenpüree:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit dem Saft einer halben Zitrone ablöschen, dann Gemüsesfond hinzugeben und aufkochen.

Wenn die Flüssigkeit kocht, die Erbsen hineingeben. 2-3 Minuten auf mittlerer Hitze ziehen lassen. Minzblätter vom Stiel entfernen und fein hacken. Die Flüssigkeit abgießen und auffangen, dann die Erbsen mit der Minze fein pürieren und durchs Sieb streichen. Schmand unterheben. Mit Salz, Pfeffer und ggf. noch einem Schuss Zitronensaft abschmecken.

### Für das pochierte Ei:

Wasser in einem mittleren Topf zum Kochen bringen, dann Essig dazugeben. Die Eier in zwei flache Schalen schlagen, ohne das Eigelb zu zerstören.

Die Hitze so reduzieren, dass das Wasser nur noch simmert. Mit einer Schöpfkelle / einem Schneebesen durch Rühren einen Strudel im Wasser erzeugen. Ei vorsichtig in die Mitte des Topfes geben. 3 Minuten garen lassen, dann mit der Schöpfkelle entnehmen.

Mit dem zweiten Ei genauso verfahren. Mit etwas grobem Meersalz und Pfeffer servieren.

### Für die Sour Cream:

Zitrone auspressen. Schnittlauch fein hacken. Schmand, Quark und Schnittlauch mischen. Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Zitronensaft nach und nach dazugeben, zwischendurch immer wieder abschmecken.

Alina Habert am 04. Oktober 2023