

Pochierte Eier mit Sellerie-Püree und Kräuter-Soße

Für 2 Personen

280 g Knollensellerie	250 ml Milch	200 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 Bund gemischte Kräuter	100 ml Brühe
1 TL Mehlbutter	70 ml Essig	4 frische Eier

Sellerie schälen und in Würfel schneiden. 200 ml Salzwasser mit Milch aufkochen und Sellerie darin weich kochen. Abschütten und in einem Stabmixer den Sellerie fein pürieren. 100 ml Sahne erhitzen und darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Brühe aufkochen und mit der Mehlbutter binden. Einige Minuten kochen lassen. Mit 100 ml Sahne vermischen und zu gewünschter Konsistenz einkochen. Abschmecken und im letzten Moment mit den Kräutern vermischen. Für die pochierten Eier einen Topf mit reichlich Wasser (ca. 2 l) aufsetzen, mit Salz und Essig in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hitze sofort herunter drehen. Das Wasser soll kurz unter dem Siedepunkt sein. Ein Ei in einer kleinen Tasse aufschlagen und von der Tasse (ein kleiner Schöpflöffel geht auch gut) langsam in das Wasser gleiten lassen. Diesen Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Die Eier 4 - 6 Minuten (je nach Vorliebe für die Konsistenz eines Eies) in dem Essigwasser ziehen lassen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben. Die weißen Ränder bei Bedarf vorsichtig abschneiden. Das Püree in der Mitte des Tellers anrichten und mit den Eiern belegen. Die Soße teilweise über die Eier gießen.

Otto Koch Freitag, 27. März 2009