

Pochierte Eier auf Erbsen-Püree mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Prise Zucker	400 g frische Erbsen, gepuhlt	100 ml Milch
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	80 g Zuckerschoten
1 Bund junge Frühlingszwiebeln	2 weiße Rübchen	1 Bund junge Möhren
2 kleine Artischocken	80 g frische große Bohnenkerne	4 frische Bio-Eier
3 Stängel glatte Petersilie	4 Stängel Kerbel	2-3 EL Olivenöl
50 ml Hühnerbrühe	1 Prise Piment d'Espelette	1 EL geschlagene Sahne

Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Knoblauch anschwitzen, 1 Prise Zucker und die Erbsen zugeben. Kurz andünsten, dann mit Sahne und Milch auffüllen und die Erbsen weich kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Dann die Erbsen fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Gemüse von den Zuckerschoten die Fäden ziehen, die Schoten in gleichmäßige Rauten schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Rübchen und Karotten waschen, schälen, in Scheiben und dann in Rauten schneiden. Artischocken putzen, tournieren und in feine Spalten schneiden. Von den frischen Bohnenkerne die äußere Haut und den Keim entfernen. 4 Souffléformen (6 x 4,5 cm) mit hitzebeständiger Klarsichtfolie so auslegen, dass die Folie übersteht. Die Eier trennen, dabei darauf achten, dass das Eigelb nicht ausläuft. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und etwas Eischnee an den Boden und die Ränder der Souffléformen spritzen. Rohe Eigelbe vorsichtig in die Mitte setzen. Mit restlichem Eischnee bedecken. Förmchen mit überstehender Folie bedecken. In ein 80 Grad warmes Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen bei 86 Grad 6 Minuten pochieren. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl die vorbereiteten Gemüse kurz anbraten, sie sollen leicht Farbe bekommen, aber noch knackig sein. Kurz vor dem Anrichten Geflügelbrühe angießen, Petersilie und Kerbel untermischen und mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette abschmecken. Das Erbsenpüree nochmal erwärmen, geschlagene Sahne unterheben und in der Tellermitte anrichten. Die Eier aus der Folie nehmen und auf das Püree setzen. Gemüse dekorativ darum herum verteilen, den Kräutersud angießen und sofort servieren.

Harald Wohlfahrt 02. April 2012