

# Pochiertes Ei, Erbsen, Basilikum, Minze und Sauerampfer

**Für 4 Personen**

**Salat:**

100 g frische Erbsen	Salz, Pfeffer	400 g grüner Spargel
2 EL Pflanzenöl	1 Prise Zucker	2 Schalotten
2 EL Weißweinessig	2 Stängel Sauerampfer	2 Stängel Minze

**Basilikumschaum:**

1/2 Bund Basilikum	2 Schalotten	100ml Rieslingsekt
300ml heller Spargelfond	1 Lorbeerblatt	100 ml Sahne
Meersalz, weißer Pfeffer	1 EL grober Senf	1/4 TL Lecithin

**zusätzlich:**

4 Eier	50 ml Weißweinessig	4 Stängel Blutampfer (Sauerklee)
brauner Zucker	grobes Meersalz	Szechuanpfeffer, gemörsert

In einem Topf mit Salzwasser die Erbsen kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und danach sehr gut abtropfen.

Spargel waschen, abtrocknen und nur am unteren Drittel schälen und die harten Enden abschneiden. Die Stangen anschließend in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen, die Spargelscheiben darin kurz heiß anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Anschließend direkt in eine Schüssel füllen.

Die Schalotten für den Salat schälen, fein würfeln und mit dem Essig in einen Topf geben. Einmal aufkochen lassen, dann zu den Spargelscheiben geben.

Sauerampfer und Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in sehr feine Streifen schneiden.

Erbsen und die Kräuter unter den Salat mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Schalotten schälen, fein würfeln und mit Sekt, Spargelfond und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben. Die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen. Dann durch ein feines Sieb streichen.

Zum passierten Fond die Sahne zugeben und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Den Senf, das gezupfte Basilikum und das Lecithin zugeben und in einem Standmixer sehr fein mixen. Die Sauce durch ein Strumpfsieb passieren, in einen Saucetopf umfüllen und kurz vor dem Servieren aufschäumen. Nicht mehr kochen!

Für die pochierten Eier einen Topf mit reichlich Wasser (ca. 2 l) aufsetzen, Essig zugeben und zum Kochen bringen. Dann 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. Dann mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und gut abtropfen lassen.

Blutampfer abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Den Salat auf Tellern verteilen. Je ein pochiertes Ei in die Mitte setzen, mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Mit grobem Meersalz und dem Szechuanpfeffer würzen. Blutampfer auf dem Salat anrichten. Die Basilikumsauce aufschäumen und um das Ei gießen.

Michael Kempf am 10. Juni 2016