

Grüne Soße mit pochierten Eiern und Pellkartoffeln

Für 4 Personen

1,5 kg festk. Kartoffeln	Salz	2 hartgekochte Eier
1 Zitrone	1 EL scharfer Senf	2 EL Speiseöl
200 g saure Sahne	200 g Schmand	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Bund gemischte Kräuter	1 EL Weißweinessig
4 frische Eier		

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und abtropfen lassen.

Kartoffeln in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zugedeckt die Kartoffeln ca. 30 Minuten weich kochen.

Die hart gekochten Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen. Das Eiweiß fein würfeln. Eigelbe durch ein feines Sieb streichen. Von der Zitrone den Saft auspressen Eigelbe mit Zitronensaft, Senf, Öl, saurer Sahne und Schmand glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen.

Kräuter sehr fein schneiden und unter die angerührte Sauce mischen.

Das fein gewürfelte Eiweiß unterheben.

Kartoffeln abgießen, im heißen Topf auf der noch heißen Herdplatte unter Rütteln gründlich abdampfen lassen und pellen.

Für die pochierten Eier reichlich Wasser in einem Topf aufkochen.

Essig zugeben.

Mit einem Schneebesen einen Strudel im kochenden Wasser erzeugen.

Die Eier einzeln in eine Suppenkelle aufschlagen. Dann nach und nach ins kochende Wasser gleiten lassen. Eier bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Pochierte Eier aus dem Kochwasser heben. In eine Schale mit warmem Wasser geben und nochmals 3 Minuten ziehen lassen.

Eier gut abtropfen lassen und mit Kartoffeln und Kräutersauce servieren.

Vincent Klink am 26. März 2020