

Pochierte Eier in Senf-Soße zu grünem Spargel

Für 4 Personen

Für die pochierten Eier:

2 Zwiebeln	150 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie	Salz	Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	4 Eier (Größe M)	500 ml Wasser
2 EL Weinessig		

Für den Spargel:

500 g grüner Spargel	1 Schalotte	1 EL Sonnenblumenöl
100 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer
2 EL Butter		

Für die Senfsauce:

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	2 Eigelb (Größe M)	100 g Butter, flüssig
2 EL Senf, mittelscharf	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin kurz goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier die Röstzwiebeln abtropfen lassen.

Grünen Spargel waschen, abtropfen lassen und nur das untere Drittel schälen, sowie die trockenen Enden abschneiden.

Spargel in schräge, ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden.

In einer großen Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

Dann den vorbereiteten Spargel zugeben und anbraten.

Sobald der Spargel leicht Farbe genommen hat, mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Spargelpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken und Butter unterschwenken.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Kräuter mit Röstzwiebeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

Die Eier aufschlagen und jeweils in eine Tasse gleiten lassen.

Wasser und Essig in einem kleinen Topf mischen und kurz aufkochen. Die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser gerade siedet. Mit einem Schneebesen einen gleichmäßigen Wasserwirbel erzeugen. Dann jeweils ein Ei direkt in die Mitte des Wasserwirbels gleiten lassen. Durch den Wirbel schmiegt sich das Eiweiß um das Eigelb und beginnt zu stocken.

Eier kurz pochieren.

Pochierte Eier aus dem Topf heben, abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Backofen bei 70 Grad (Ober- und Unterhitze) warmhalten.

Für die Sauce Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Eigelbe in eine Schüssel geben und über einem warmen Wasserbad cremig rühren.

Flüssige Butter nach und nach zugeben und verrühren. Nicht zu stark erhitzen, sonst gerinnt das Eigelb.

Senf und Dill unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sollte die Sauce zu fest sein, etwa 20 ml Gemüsebrühe oder Wasser unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Eier mit der Kräutermischung bestreuen. Mit dem Spargel und der Sauce anrichten.

Rainer Klutsch am 09. April 2020