

Erbsen-Kartoffel-Püree mit pochiertem Ei

Für 4 Personen

350 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1,5 kg Erbsen in Schoten
200 ml Sahne	Muskatnuss	1 Bund Estragon
Pfeffer	125 g Butter	1 Spritzer heller Essig
4 Eier		

Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt zugedeckt weich kochen.

Inzwischen die Erbsen aus den Schoten lösen, waschen und abtropfen lassen.

Tipp: Die Schoten können zu einem Fond gekocht werden, der wie eine Gemüsebrühe verwendet werden kann.

Die Sahne in einem Topf aufkochen, mit etwas Salz und Muskat würzen.

Die Erbsen zugeben und zugedeckt einmal aufkochen lassen.

Währenddessen Estragon verlesen, abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Erbsen in ein Sieb abgießen, die Kochflüssigkeit dabei auffangen.

Erbsen mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren.

Zweidrittel der Estragonblättchen zugeben und untermixen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, etwas abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Das Erbsenpüree unter die Kartoffeln mischen. Die aufgefangene Erbsensahne nach und nach unterrühren, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken, warm halten.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie goldbraun ist und nussig duftet.

Für die pochierten Eier reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen, Essig zugeben.

Die Eier einzeln in eine Kelle oder Tasse aufschlagen.

Temperatur des Kochwassers reduzieren. Eier nach und nach in das in das siedende Wasser gleiten lassen. Dabei evtl. mithilfe eines Löffels das Eiweiß um das Eigelb legen.

Eier im siedenden Wasser ca. 3 Minuten pochieren.

Eine Schüssel mit lauwarmem Salzwasser bereit stellen.

Die Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und kurz in das Salzwasser einlegen. Eier dann abtropfen lassen.

Erbsenpüree und Eier auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die gebräunte Butter überträufeln. Mit übrigem Estragon garnieren und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 01. Juni 2022