

Pochiertes Ei mit Kohlrabi und Meerrettich-Senf-Soße

Für 2 Personen

Für die Sauce:

1 kleine Schalotte	1 kleine Knoblauchzehe	1 TL Butter
1 EL süßer Senf	1 TL scharfer Senf	3 EL trockener Weißwein
50 g Sahne	1 EL Meerrettich	Salz

Kohlrabi und Eier:

1 mittelgroßer Kohlrabi	Salz	1 TL Butter
3 EL weißer Balsamico-Essig	2 gut gekühlte Eier	1 TL frisch gehackter Estragon

Für die Sauce Schalotte und Knoblauchzehe schälen, würfeln und in einem Topf in Butter 4–5 Minuten farblos anschwitzen. Süßen und scharfen Senf dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Sahne und Meerrettich hinzufügen und aufkochen. Mit dem Stabmixer glatt mixen und die Sauce mit Salz abschmecken. Warm halten.

Kohlrabi schälen, würfeln und in Salzwasser bissfest blanchieren. Dann abgießen und in einer Pfanne in Butter 2–3 Minuten durchschwenken. Mit Salz abschmecken. Parallel dazu 1,5–2 l Wasser mit Balsamico-Essig in einem Topf zum Sieden bringen. Eier einzeln in zwei Tassen aufschlagen, zügig ins Essigwasser gleiten lassen und 4 Minuten pochieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Den Kohlrabi auf zwei Teller verteilen, je ein pochiertes Ei daraufsetzen und mit Estragon und Salz bestreuen. Rundherum etwas Meerrettich-Senf-Sauce träufeln und servieren.

Christian Henze am 07. Juni 2019