

## Brennnessel-Creme mit pochiertem Ei

200 g Brennnesseln	2 mehligk. Kartoffeln	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Bund Kapuzinerkresse	400 ml Gemüsefond	50 ml Sahne
1 EL Butter	Prise Muskatnuss	Salz, Pfeffer
2 frische Bio-Eier	Spritzer Weißweinessig	Küchenhandschuhe

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, Schalotte schälen und in halbe Ringe schneiden, zusammen in Butter sanft anschwitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Mit Gemüsefond ablöschen und 15 min. weich garen.

Küchenhandschuhe anziehen, gewaschene Brennnesseln von den dicken Stielen befreien, grob hacken und in die Suppe geben, für 1 min.

mitkochen, dann die Sahne dazugeben, noch einmal aufkochen und dann die Suppe im Mixer pürieren.

Topf mit Wasser zum Kochen bringen, nun Temperatur so einstellen, dass das Wasser nur simmert. Einige Spritzer Weißweinessig ins Wasser geben, dann mit einer Gabel im Wasser einen Strudel erzeugen und die aufgeschlagenen Eier einzeln in den Strudel gleiten lassen, für 2-3 min.

garen.

Brennnesselcreme in Tellern anrichten, pochiertes Ei darauf geben, leicht salzen und mit Kresse garnieren.

Björn Freitag am 14. Januar 2022