

# Pochiertes Ei mit Salat von Steinpilzen, Parmesan-Creme

**Für 4 Personen**

**Für die Parmesancreme:**

2 Knoblauchzehen	100 g Sahne	5 Zweige Thymian
5 Zweige Basilikum	4 Eier	1 EL Butter
200 g Parmesan	30 g Crème-fraîche	

**Für die Balsamico-Vinaigrette:**

100 ml Rapsöl	65 ml heller Balsamico	5 g Senf
50 g Zucker	150 ml mildes Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

**Für den Salat:**

200 g grüner Spargel	200 g Steinpilze	4 Schalotten
2 EL Olivenöl	1/2 Bund glatte Petersilie	einige Blätter Friséesalat

**Für die pochierten Eier:**

50 ml Weißweinessig	4 Bio-Eier	Meersalz
---------------------	------------	----------

Für die Parmesancreme:

Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Sahne, Thymian und Basilikum aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen und danach durch ein Sieb passieren. Die Eier aufschlagen, verquirlen, würzen und in Butter als Rührei braten. Parmesan fein reiben und mit Rührei, aromatisierter Sahne und Crème-fraîche in einen Mixer geben und solange mixen, bis eine feine Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend kalt stellen.

Für die Balsamico-Vinaigrette:

Rapsöl, Essig, Senf, 3 EL Wasser und Zucker in einen Mixer geben und verquirlen. Dabei das Olivenöl nach und nach zugeben, bis eine cremige Vinaigrette entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Den Spargel putzen, waschen und das untere Drittel abschneiden. Spargel in dünne Stücke schneiden und in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Steinpilze putzen und klein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Schalottenwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl farblos andünsten, Steinpilze zugeben, goldbraun braten und alles in eine Schüssel geben. Die Spargelstücke mit den Steinpilzen mischen. Balsamico-Vinaigrette darüber träufeln und alles mindestens 30 Minuten marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilienblättchen fein schneiden. Petersilie auf dem Salat verteilen.

Für die pochierten Eier:

2 Liter Wasser auf ca. 90 Grad erhitzen, Essig zugeben. Jeweils 1 Ei aufschlagen und in eine kleine Schale gleiten lassen. Das Wasser mit einem Gummispatel leicht zum Drehen bringen. Die Eier nacheinander in das Wasser gleiten lassen und darin ca. 2,5 Minuten pochieren, bis sie wachweich sind. Anschließend vorsichtig herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen. Die Parmesancreme jeweils in der Mitte der Teller dünn verteilen. Das pochierte Ei darauf geben, den Salat darüber verteilen und mit etwas Friséesalat garnieren.

Frank Buchholz am 30. September 2013