

Pochierte Eier mit Kräuter-Schaum

Für 2 Personen

10 ml Estragonessig	Salz	4 Eier
2 Speckscheiben	1 Kohlrabi	1 EL Petersilie
1 EL Schnittlauch	1 EL Kerbel	1 EL Basilikum
3 Eigelb	50 ml kräftige Gemüsebrühe	Pfeffer

Wasser mit Essig und Salz aufsetzen und zum Sieden bringen. Die Eier aufschlagen und einzeln vorsichtig einlegen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kross anbraten. Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden und blanchieren. Die Kräuter in den Mixer geben und fein pürieren. Eigelb mit Gemüsebrühe im Wasserbad aufschlagen, bis es schön schaumig und cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken und warm stellen. Kohlrabiwürfel in einen gewärmten Whisky­tumbler (Trinkglas mit schwerem Boden) geben und die pochierten Eier darauf anrichten. Mit Speck bestreuen und Kräuterschaum übergießen.

Otto Koch Freitag, 7. März 2008