

ORF



Pochiertes Bauernei mit Spargel, Morcheln und Pinzgauer Schotten

Zutaten

4 Bio-Eier vom Bauern (M oder L) o Salz, Zucker
4 Stangen weißer Spargel (geschält) o etwas Butter
4 Stangen grüner Spargel o Schweinegrammeln zum Ausgarnieren
10 Stk. Morcheln (je nach Größe)
frisch oder tiefgekühlt
Schotchkäsespitz (=Pinzgauer Räucherkäse) – Alternative: Parmesan
1 EL Essig (hell) o Frische Bärlauch Blätter
Frischer Bärlauch
Optional: Grammeln und Kartoffelstroh

Zubereitung

Morcheln gut waschen (oftmals sind diese sehr sandig im Inneren). Die Spargelstangen schälen und das Ende abschneiden (kann holzig sein). Den Spargel in kleine Rauten schneiden und die Spitzen bei Seite legen. Die Morcheln je nach Größe halbieren oder vierteln. Den geschnittenen Spargel und die Morcheln bei relativ hoher Hitze kurz in Butter, Salz und Zucker anschwitzen. Der Spargel sollte noch leicht bissfest sein.

Pochiertes Ei:

Einen Topf mit gesalzenem Wasser und einem Schuss Essig zum Kochen bringen Die Eier einzeln in eine Tasse geben

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Danach den Topf vom Herd ziehen und mit einem Schneebesen oder Löffel das Essigwasser rühren, bis in der Mitte ein kleiner „Strudel“ entsteht. Das Ei langsam einfließen lassen und ca. 3 Min. im Essigwasser pochieren. Ziel ist, dass sich das Eiweiß um den Dotter hüllt bzw. stockt.

In der Zwischenzeit das Spargel-Morchelragout in einen tiefen Teller geben, das pochierte Ei darüberlegen und den Schottenkäse mit einer feinen Reibe darauf reiben. Mit den knusprigen Grammeln, Kartoffelstroh und frisch geschnittenen Bärlauch garnieren.