

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Cremiger Spargel, pochiertes Ei, Mandeln

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

24 Stangen weißer Spargel, 100 g Butter, Salz, Zucker, 1 Bio-Zitrone.

Für die Marinade: 2 Eier, 80 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, 1 Scheibe Weißbrot, Zitronensaft, Schale von 1 Bio-Zitrone.

Für die pochierten Eier: 500 ml Rote Rübensaft, 50 ml Balsamico-Essig, Salz, 4 Eier.

Außerdem: 100 g Vogelmiere, 50 g geröstete Mandelstifte.

Zubereitung

In einem großen Topf reichlich Wasser mit Butter, Salz, Zitronensaft, Zitronenscheibe und Zucker aufkochen.

Den Spargel vom Kopf weg schälen, holzige bzw. harte Endstücke wegschneiden. Den geschälten Spargel im Fond 6 Minuten kochen, dann 18 Spargelstangen herausheben und abkühlen lassen.

Die Eier 5 Minuten kochen, und mit den 6 im Fond verbliebenen Spargelstangen, Weißbrot und Crème fraîche zu einer homogenen Masse mixen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken.

Die restlichen Spargelstangen schräg in 3-4 cm-Stücke schneiden und mit der Marinade vermengen.

Den Rübensaft mit Essig und einer großen Prise Salz aufkochen. Jeweils 1 Ei in eine kleine Schüssel schlagen. Mit einem Löffel im Rübensaft einen Wirbel drehen und das Ei in die Mitte hineingleiten lassen. 3 Minuten leicht kochen lassen, dann mit einem Siebschöpfer herausheben.

Den Spargel auf Teller anrichten, das pochierte Ei darauf setzen und mit Salz würzen. Mit Mandelstiften und Vogelmiere bestreut servieren.