

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Spargel mit Tomatenvinaigrette und pochiertem Ei

25 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

16 Stangen weißer Spargel, 8 reife Eiertomaten, 2 Schalotten, weißer Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, fein geschnittener Schnittlauch; 4 Bauerneier, Olivenöl; Meersalz, Brunnenkresse, Vogelmiere, Essblüten.

Zubereitung

Die Spargelstangen schälen, von den Enden ca. 1 cm abschneiden. Im Dampfgarer 10 Minuten bei 100 °C dämpfen (oder in Wasser bissfest kochen).

Die Tomaten ganz kurz in kochendes Wasser legen, danach in Eiswasser abschrecken. Tomaten schälen, Kerne und den weiß-grünen Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die fein geschnittenen Schalotten in Olivenöl farblos anschwitzen, Tomatenwürfel dazugeben und mit etwas Essig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Vor dem Servieren das ganze nochmals kurz erwärmen und den Schnittlauch dazugeben. Für das pochierte Ei eine Kaffeetasse mit hitzefester Frischhaltefolie auskleiden. Folie mit Olivenöl bepinseln und ein Ei vorsichtig in die Tasse schlagen. Die Folie zu einem Beutel zusammenfassen, die Enden gut verknoten und diesen in siedendem Wasser 5 Minuten pochieren.

Die Tomaten auf dem warmen Spargel verteilen und vorsichtig das pochierte Ei darauf anrichten. Mit Meersalz würzen und mit Kräutern und Blüten servieren.