

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Pochiertes Ei mit Nussbutter-Hollandaise und weißem Spargel

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das pochierte Ei

- 4 Eier
- ein Schuss Apfel- oder weißer Balsamico-Essig fürs Kochwasser
- grobes Meersalz

Für die Nussbutter-Hollandaise

- 2 Eidotter
- 150 g Butter
- 1 EL Zitronensaft (oder Apfelessig)
- Salz
- Kristallzucker
- Cayennepfeffer

Für den weißen Spargel

- 500 g weißer Spargel
- Saft einer Zitrone
- Salz
- Kristallzucker

Für die Garnitur

- frische Kräuter nach Belieben
- essbare Blüten

Zubereitung

1. Für das pochierte Ei in einem großen Topf Wasser mit etwas Apfelessig zum Kochen bringen. Die Eier in 4 kleine Schälchen aufschlagen. Wenn das Wasser kocht mithilfe eines Schneebesens einen Strudel erzeugen und die Eier vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Die Hitze reduzieren und die Eier etwa 3 Minuten lang darin pochieren, danach aus dem Wasser nehmen und die Eier salzen.

2. Für die Nussbutter-Hollandaise die Butter in einem Topf langsam erhitzen und umrühren, bis sie braun wird. Die Eidotter mit etwas Zitronensaft, Salz, Kristallzucker und Cayennepfeffer in einen Schneekessel geben und mit einem Schneebesen über Wasserdampf aufschlagen, bis die Masse zu binden beginnt. Dann nach und nach die braune Butter einrühren und nochmal abschmecken.

Tipp: Sollte die Sauce Hollandaise zu dick sein, kann sie mit etwas Spargelfond verdünnt werden.

3. Für den weißen Spargel den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden oder abbrechen. Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Spargelabschnitte darin je nach Dicke 7-10 Minuten (wie einen Tee) ziehen lassen. Die Abschnitte entfernen und den Fond mit Zitronensaft, Salz und Kristallzucker würzig abschmecken. Den Fond aufkochen lassen, den Spargel einlegen, von der Hitze nehmen und so lange ziehen lassen, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Den Spargel in gewünschte Stücke schneiden.

4. Zum Schluss die pochierten Eier jeweils mittig auf flachen Tellern anrichten, den Spargel rundherum arrangieren und die Nussbutter-Hollandaise angießen. Das Gericht mit essbaren Blüten und frischen Kräutern nach Belieben garnieren.