

Zweierlei Spargel auf Frankfurter Grüne Sauce pochiertem Ei und Kartoffeln



45 Minuten



4 Personen



Fleisch

Zutaten

- 600 g Spargel Weiß
- 500 g Spargel Grün
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zitrone
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Pfeffer weiß

- 500 g Frankfurter Grüne Kräuter
- 50 g Saure Sahne
- 50 g Schmand
- 2 Eier Größe M
- 1 EL Apfelessig
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 10 ml Apfelessig

- 4 Eier Größe M
- 1 Liter Wasser
- 50 ml Kräuternessig
- 1 Prise Salz

- 500 g Kartoffel Drillinge
- 1 TL Paprika Edelsüß

Zubereitung

- 1) Den weißen Spargel komplett schälen und das untere Stück ca. 0,5 cm abschneiden. Den Grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen und evtl. holzige Enden abschneiden
- 2) Zunächst Spargelwasser vorbereiten, hierfür Wasser mit Salz, Zucker, Zitrone und etwas Butter abschmecken, so wird der Spargel besonders aromatisch.
- 3) Die Spargelstangen in das vorbereitete Wasser geben und einmal aufkochen und für ca. 5 Minuten ziehen lassen. Im Anschluss in kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen.
- 4) Für die Frankfurter Grüne Sauce, alle Kräuter gründlich waschen und trocken tupfen. Von jeder Kräuterart ein zwei Stiele zur Seite legen, diese dient später als Garnitur. Danach alle Kräuter (außer die Kresse) mit einem Mixer zu einer Masse mixen.
- 5) Die Eier in kochendem Wasser für 10 Minuten kochen. Diese dann in kaltem Wasser abschrecken und pellen und anschließend fein hacken.
- 6) Für die Sauce, Schmand und saure Sahne mit Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und zum Schluss die gehackten Eier und das Kräuterpüree unterheben.
- 7) Die Drillinge in kaltem Wasser ansetzen und für ca. 20 Minuten garen.



Zweierlei Spargel auf Frankfurter Grüne Sauce pochiertem Ei und Kartoffeln

BASF
We create chemistry

Zubereitung

- 8) Die Kartoffeln mit Salz und Paprika würzen und mit einem Topf / Glas zerdrücken. Danach in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten Gold/Gelb anbraten.
- 9) Den Spargel mit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen.
- 10) Für das pochierte Ei, einen Topf mit Wasser, Kräuternessig, Salz aufkochen. Mit einem Schneebesen einen kleinen Strudel in den Topf rühren. Das Ei in den Strudel aufschlagen und für ca. 3 Minuten ziehen lassen. Das Wasser nicht mehr kochen lassen.
- 11) Das Ei mit einem Schaumlöffel aus dem Topf holen und mit lauwarmem Wasser abschrecken.
- 12) Streiche die Frankfurter Grüne Sauce auf einen Teller, dann den Spargel auf die Sauce legen. Die Kartoffeln auf dem Teller verteilen, das pochierte Ei vorsichtig daraufsetzen und die Frankfurter Kräuter darüber verteilen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Unser Küchentipp

Das Kräuter Püree für die Frankfurter Kräuter lässt sich wunderbar einfrieren, somit können größere Mengen Püree vorbereitet werden und ein Teil für eine schnelle Variante eingefroren werden.

