

Bouillongemüse mit verlorenen Eiern und Estragon Hollandaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gesund, fleischlos - Naturbelassen lecker, „schmackig“.

Zutaten

- Für das Bouillongemüse:
- 1 Gläschen Fleisch - oder Hühnerbrühe aus dem Supermarkt
- 2 Stück Chicorée
- 2 Bündchen junger Frühlingslauch, geputzt
- 2 Bündchen junge Frühlingsmöhren, geputzt
- 300 g Staudensellerie, geputzt, gefädelt, auf Größe geschnitten
- 2 -3 junge Kohlräbchen, geschält, in 2 cm dicken Streifen
- 800 g junge Pellkartoffelchen / Drillinge
- Salz, Pfeffer, etwas Kümmel
- Für die Estragon Hollandaise:
- 4 Eigelbe
- 150 g geklärte Butter
- 1 El frischer, gehackter Estragon
- 2 El weißer Balsamico oder Estragonessig
- 1 El trockener Weißwein
- 1 El Wasser
- 4 - 8 frische Eier
- Salz, Pfeffer. Etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Chicorée putzen, waschen, von den äußeren Blättern befreien, halbieren und den mittleren, bitteren Kern heraus schneiden.

Schritt3

Den Frühlingslauch von den äußeren Blättern befreien, die harten, grünen Spitzen und die Wurzel weg schneiden.

Schritt4

Die Frühlingsmöhren unter Umständen gar nicht schälen, wenn sie besonders klein, zart und sauber sind.

Schritt5

Den Staudensellerie putzen, fädeln und auf gleiche Größe wie Frühlingslauch und Möhren schneiden.

Schritt6

Die jungen Kohlrübchen, geschält, in 2 cm dicken Streifen, den Estragon zupfen und hacken.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Nunmehr alles in bunter Reihenfolge in eine ausreichen große Auflaufform schichten, salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt9

Die Brühe, knapp bedeckt darüber geben und die Auflaufform mit Alufolie verschließen. Für ca. 25 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, "bissfest" garen.

Schritt10

Die Estragon Hollandaise:

Schritt11

In der Zwischenzeit zunächst die Butter erhitzen, klären, bis sich die Molke abgesetzt hat.

Schritt12

Die Eigelbe ablassen, salzen, pfeffern, Weißwein, Balsamico, 1 El Wasser und den frischen, gehackten Estragon dazu geben.

Schritt13

Auf einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen intensiv aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt14

Die Butter zunächst tropfenweise, dann in etwas größeren Mengen einrühren, nachschmecken.

Schritt15

Die verlorenen Eier:

Schritt16

Ca. 1 ½ l Salzwasser unter dem Siedepunkt erhitzen, den Weißwein und Balsamico zufügen.

Schritt17

Nicht sprudelnd kochen lassen, immer unter dem Siedepunkt halten. Die Eier einzeln in Kaffeetassen schlagen und vorsichtig ins Wasser laufen lassen

Schritt18

Ev. mit einem Kochlöffel das Eiweiß und das Eigelb legen, schön zusammen lassen. Leise 4 - 4, 5 min. garen, das Eigelb „softig“ halten.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Die Eier mit einer Schaumkelle heraus heben, kurz auf Küchenkrepp ablaufen lassen und auf dem Bouillongemüse anrichten, mit der Estragon Hollandaise überziehen.

Schritt21

Die in Salzwasser mit etwas Kümmel gekochten Pellkartoffelchen drum herum anrichten, zu Tisch geben.

Rezeptart: Eierspeisen, Gemüsegerichte **Tags:** bouillongemüse, estragon, hollandaise, verlorene eier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bouillongemuese-mit-verlorenen-eiern-und-estragon-hollandaise/>