

# Feines, edles Frühlingsgemüse und Morcheln und verlorenem Ei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " });
```

Damit holen sie den Frühling auf ihren Tisch; edles, zartes Gemüse mit wachsweichen verlorenen Eiern und jungen Frühjahrs Kartoffelchen, Fleisch entbehrlich oder auch nicht.

## Zutaten

- Für das Frühlingsgemüse:
- 8 Stück gleichmäßig große Spitzmorcheln, eingeweicht
- 4 Stangen weißen Spargel
- 4 Stangen grünen Spargel
- 4 kleine Frühlingsmöhrrchen mit etwas Grün
- 12 Zuckerschoten
- 6 Stangen Frühlingslauch
- 8 kleine Broccoli Röschen
- 2 junge, mittelgroße Kohlrabi, geschält, in Halbmonden
- ½ l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- 4 frische Eier
- Etwas Weinessig
- Für die Limonen - Hollandaise:
- 2 Eigelbe
- 200 g Nussbutter
- Saft 1 Limone
- Etwas Limonenabrieb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Das frische Gemüse zunächst schälen, putzen und waschen, den Broccoli in Röschen schneiden, an dem Möhrchen etwas Grün belassen. Nacheinander in Gemüsebrühe „bissfest“ blanchieren.

## **Schritt3**

Die Morcheln im Eiweichwasser 5 - 6 min. köcheln lassen.

## **Schritt4**

Alles zunächst herausnehmen, das Gemüse kurz vor dem Servieren wieder in der Brühe erhitzen.

## **Schritt5**

Die Limonen-Hollandaise:

## **Schritt6**

Die Butter auslassen, vorsichtig zur Nussbutter erhitzen. (Das ergibt einen feinen, nussigen Geschmack), handwarm abkühlen, abstehen lassen.

## **Schritt7**

Die Eigelbe mit dem Limonensaft / Abrieb und 1 Spritzer Weinessig und Salz und Pfeffer aus der Mühle auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren lassen.

## **Schritt8**

Das dauert sicherlich 5 - 7 min., nicht zu heiß werden lassen. Nunmehr zunächst Tropfenweise, später in etwas größerem Strahl, die Butter unterrühren.

## **Schritt9**

Obacht geben, keinesfalls die Bindung verlieren, nachschmecken.

## **Schritt10**

Die verlorenen Eier:

## **Schritt11**

Einen flachen Topf mit Salzwasser und etwas Weinessig zum Sieden, nicht zum Kochen bringen. Die absolut frischen Eier die in eine Suppenkelle oder Tasse schlagen.

## **Schritt12**

Nun ein kleiner Profi - Köche Trick:

## **Schritt13**

Mit einem Kochlöffel das Wasser in kreisende Bewegung bringen und nach und nach die Eier hinein gleiten lassen.

#### **Schritt14**

So soll das Eiklar die Dotter in Gänze umschließen, wobei der Essig für eine schnelle Gerinnung / Verfestigung sorgt.

#### **Schritt15**

Das erfordert ein wenig Übung, lässt sich aber schnell lernen.

#### **Schritt16**

Etwas 3 - 4 min. wachweich garen, danach kurz auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt18**

Das wieder in der Brühe heiß gelegte Gemüse heraus fangen, kurz auf Küchenkrepp ablaufen lassen. Nach dem Farbenspiel, abwechselnd in / auf vorgewärmten Tellern appetitlich anrichten.

#### **Schritt19**

Die verlorenen Eier in die Mitte setzen und mit der Limonen-Hollandaise überziehen.

#### **Schritt20**

Dazu reiche ich junge Pellkartoffelchen in Kräuterbutter geschwenkt.

**Rezeptart:** Vegetarisch **Tags:** edel, eier, feines, fleischlos, frühjahr, frühlinghaft, gemüse, hollandaise, kartoffeln, kräuter, limonen, modern und edel, spitzmorcheln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-edles-fruehlingsgemuese-und-morcheln-und-verlorenem-ei/>