

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 wachsweißen 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, 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/>