



Spargel mit verlorenem Ei und Brunnenkresse - Vinaigrette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal - sommerlich, als Vorspeise oder auch als Hauptgang mit jungen Kartoffelchen als Hauptgang

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel, gewaschen
- Etwas Gemüsebrühe
- 4 El Weinessig
- 20 g Butter
- 4 Eier
- Für die Brunnenkresse Vinaigrette:
- 1 kleines Bund Brunnenkresse
- Jeweils 1 El frisch, gehackter Schnittlauch und Petersilie
- ½ Chili Schote, fein gewürfelt
- 2 El weißer Balsamico
- 1 El Dijon Senf
- 4 - 5 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen, die holzigen Enden kappen.

Schritt3

In einem flachen Topf mit zerlassener Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker

würzen. Mit Brühe aufgießen - bedecken knapp abgedeckt, bei mittlerer Hitze ca. 12 - 14 min. weich dünsten.

Schritt4

Heraus heben, gut abtropfen lassen, warm halten.

Schritt5

Die Brunnenkresse Vinaigrette:

Schritt6

Die Brunnenkresse waschen, zupfen, den Senf, Balsamico, Salz und Pfeffer aus der Mühle dazu geben.

Schritt7

In einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer zunächst etwas zerkleinern, dann das Öl dazu geben und zu einer schmackhaften Vinaigrette auf mixen, herzhaft nachschmecken.

Schritt8

Die verlorenen Eier:

Schritt9

Die Eier einzeln in Kaffeetassen schlagen; ca. 1, 5 l Salzwasser mit dem Weinessig versetzen, aufkochen. Zurück ziehen, unterhalb des Siedepunkts halten, mit einem Kochlöffel um den Topfrand fahren, einen kleinen Strudel erzeugen.

Schritt10

Die Eier vorsichtig nacheinander hinein gleiten lassen. Das Eiweiß mit einer Tischgabel um das Eigelb legen, 4 - 5 min. wachweich garen, keinesfalls kochen lassen.

Schritt11

Danach mit einem Schaumlöffel vorsichtig heraus heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen, etwas zuschneiden.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die noch warmen Spargelstangen ev. der Länge nach halbieren und darauf jeweils ein pochierten Ei anrichten.

Schritt14

Die Brunnenkresse Vinaigrette gleichmäßig darüber verteilen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** chili, dijon senf, saisonal - frühlingshaft, spargel, verlorene eier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-mit-verlorenem-ei-und-brunnenkresse-vinaigrette/>