

Verlorene Eier in Spargelcreme

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4- 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4- 5', 'yield' : '' });
```

Gerade im Frühjahr, wenn der Spargel auf den Märkten erhältlich ist, kocht man diesen sehr oft und entsorgt meist gedankenlos das übrig gebliebene Spargelwasser achtlos. Dass dieses Spargelwasser aber eine absolut tolle Basis für eine Spargelcreme ist, erahnt nicht unbedingt jeder. Damit auch noch etwas Inhaltliches zur Creme hinzukommt, kombinieren wir dieses Rezept mit einem sogenannten verlorene Eier Rezept. Das Ergebnis sind Verlorene Eier in Spargelcreme, die Sie geschmacklich beeindruckend werden.

Zutaten

- **Für den Ansatz**
- 1/2 l guter Hühner oder Rinderfond (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1/2 l konzentrierter Spargelfond (Eventuell vom Vortag)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher Sahne
- 2 El Crème fraîche
- 6-8 Stangen weißer Spargel, nach Größe, geschält, holzige Enden gekappt
- Etwas frische Chili Schote
- 1 El Zitronensaft
- 1 El kalte Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 4-5 Eier, in Kaffeetassen geschlagen
- 2 El Weinessig

Was sind verlorene Eier

Nun, im Grunde hat jeder von uns schon mal ganz unbewusst ein verlorene Eier „produziert“. Erinnern Sie sich nur einmal, wann sie zuletzt Eier gekocht haben und dabei ein oder zwei Eier kaputt gegangen sind und überall im Wasser gebundenes Eiweiß umhergeschwommen ist. Nach diesem Prinzip funktionieren verlorene Eier. Nur das man dafür sorgt das Ei ohne Schale gezielt in heißem Wasser zu geben und zu formen, ohne das es sich in mehrere Teile auflöst. Dabei umhüllt das gerinnende Eiweiß den Dotter und es kann sanft garen.

Zubereitungsart

Schritt1

Von dem geschälten Spargel die Köpfe für die Einlage abschneiden, restlichen Spargel in dünne Scheiben schneiden.

Schritt2

Der Ansatz

Den Hühnerfond mit dem Spargelfond, den Spargelköpfen und der Chili Schote erhitzen, etwas „ausziehen“ lassen Dann wieder entfernen, die Köpfe „bissfest“ halten. Die Spargelstücke zufügen, leise ca. 8 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt3

Mit der Sahne und Crème fraiche etwas reduzieren lassen, erst jetzt den Weißwein dazu geben. (Um die feine Säure zu erhalten)

Schritt4

Mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schritt5

Die verlorenen Eier

1 ½ l Salzwasser mit dem Essig in einer flachen Casserole zum kochen bringen, zurück ziehen. Mit dem Kochlöffel um den äußeren Rand fahren, einen kleinen Strudel erzeugen.

Schritt6

In die Mitte vorsichtig die Eier gleiten lassen, das Eiweiß um das Eigelb legen. Am Herdrand 4-5 Minuten „wachsweich“ garen. Mit einer Schaumkelle heraus heben und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt7

Kurz vor dem Servieren mit der kalter Butter schaumig auf mixen und mit den Spargelspitzen und einem verlorenen Ei, in vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Teller servieren.

Verlorene Eier - Wozu der Essig?

Den Essig, der bei vielen Rezepten für verlorene Eier angegeben wird, finden viele nicht gut. Wird das Ei dadurch doch etwas säuerlich und passt somit nicht mehr zu jedem Rezept.

Seine Funktion besteht ist es, das ins Wasser gelassene Ei schneller ins „stocken“ zu bringen. Heißt übersetzt: Das Eiweiß bindet sich schneller und wird fester und verhindert so ein auseinanderfallen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** spargel, Spargelcreme, verlorene eier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/verlorene-eier-in-spargelcreme/>