



Grüner Spargel mit pochiertem Ei

PORTIONEN: 4 PORTIONEN

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

400 g grüner Spargel	3 Eigelb
4 Eier	3 El Wasser
2 El Weißweinessig	1 El Zitronensaft
200 g Butter	Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Spargel waschen, trocken tupfen und die holzigen Enden abschneiden
- Spargel in etwas Butter in einer Pfanne 2-4 Minuten braten
- Salzwasser in einem Topf bei starker Hitze aufkochen
- Essig zugeben und Hitze reduzieren
- Eier nacheinander einzeln in eine Suppenkelle aufschlagen und vorsichtig in das heißen, nicht mehr kochendem Wasser gleiten lassen
- Eier etwa 3 Minuten pochieren
- Butter zerlassen (nicht erhitzen)

Lindchen
schmeckt



Grüner Spargel mit pochiertem Ei

PORTIONEN: 4 PORTIONEN

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

- Eigelb mit Wasser, Zitronensaft und etwas Salz in eine Schüssel geben und auf ein heißes Wasserbad stellen
- Mit einem Schneebesen rühren, bis die Masse cremig ist und ihr Volumen verdoppelt hat
- Gefäß aus dem Wasserbad nehmen
- Flüssige Butter nach und nach unterziehen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken