
Spargelcreme mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel

Ein köstliches Rezept zum Nachkochen. Viel Spass und Guten Appetit!

Zutaten

1 kg grüner Spargel

1 feingeschnittene Schalotte

30 g Butter

1 l heller Geflügelfond

1 Bund Kerbel

1 dl Rahm

4 Eier

0,5 dl Weinessig

Eiswasser

1 Trüffel à 40 g im Fond

30 g Butter

1 Prise Zucker, Salz

0,25 l Geflügelfond

Meersalz

Olivenöl

Zubereitung

1. Den geschälten und gewaschenen Spargel 5 cm von der Spitze abschneiden und die mittleren Teile in Scheiben schneiden.

2. Schalotten in Butter glasig dünsten, geschnittenen Spargel dazu geben, mit Geflügelfond auffüllen und weich kochen. Am Ende gezupften Kerbel dazu geben und mixen. Durch ein Sieb passieren und mit Rahm vollenden.

3. Eier in siedendes Essigwasser aufschlagen und vorsichtig das Eiweiß um das Eigelb drehen. Ca. 2 – 3 Min. ziehen lassen. Im Eiswasser abkühlen.

4. Trüffel in dünne Scheiben schneiden und im Fond warm halten.

5. Spargelspitzen in Butter, mit etwas Spargelfond, einer Prise Zucker und Salz glasieren.

6. Eier in heißem Geflügelfond erwärmen, in die Mitte eines vorgewärmten tiefen Tellers setzen, mit den Trüffeln belegen und mit etwas Fond begießen.

7. Aufgemixte Spargelsuppe angießen und mit Spargelspitzen garnieren. Trüffel mit grobem Meersalz bestreuen und mit etwas Olivenöl betropfen.

Alternativ: Anstatt Trüffel können auch Wachtelbrüstchen oder Kalbsbries verwendet werden oder zur Sommerzeit Sommertrüffel (1/10 vom Preis der schwarzen Trüffel).

