

Spargel mit verlorenen Eiern, Morchel - Kerbel - Butter und Schnittlauch - Kartoffelpüree

- **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' : '' });
```

Fleischlos - frühlingshaft, naturbelassen, edel

Zutaten

- 1,5 kg weißer Spargel
- 20 g getrocknete Morcheln, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 125 g Butter
- 2 El grobkörniger Senf
- 2 Stiele Kerbel, gezupft, gehackt
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 1 kg Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 100 ml Weinessig
- 4 frische, kalte Eier
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker und Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Spargel:

Schritt2

Den Spargel waschen und herkömmlich schälen, die holzigen Enden kappen. Die Spargelschalen zunächst für 5 min. in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker auskochen. Passieren und die Spargelstangen „bissfest“ kochen.

Schritt3

Das Schnittlauch - Kartoffelpüree:

Schritt4

Die gekochten Kartoffeln stampfen oder durch die Presse drücken. Salzen, etwas pfeffern und Muskatnuss darüber reiben.

Schritt5

Mit dem Kochlöffel (Nicht mit dem Schneebesen) einem guten El von der Butter verrühren, mit der heißen Milch und dem Schnittlauch zu einem cremigen Kartoffelpüree verrühren.

Schritt6

Die verlorenen Eier:

Schritt7

Zeitgleich die Eier in Kaffeetassen schlagen, 1 l Salzwasser mit dem Essig aufkochen, zurück ziehen.

Schritt8

Mit dem Kochlöffel um den Topfrand fahren und einen kleinen Strudel erzeugen, die Eier vorsichtig in die Mitte gleiten lassen. Das Eiweiß mit einem Esslöffel um das Eigelb legen und am Herdbrand ca. 4 - 5 min. wachweich garen.

Schritt9

Die Morchel - Kerbel - Butter:

Schritt10

Die eingeweichten Morcheln gut ausdrücken, wenn erforderlich auf gleiche Größe schneiden.

Schritt11

Die Zwiebeln in 1 El Butter glasig angehen lassen, die Morcheln dazu geben, bei kleiner Hitze ca. 10 min. schmoren, leicht bräunen, salzen, pfeffern.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Spargel auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Morchelbutter mit dem Senf noch einmal aufschäumen lassen und den Kerbel dazu geben.

Schritt14

Auf dem Spargel verteilen und mit dem Schnittlauch - Kartoffelpüree zu Tisch geben.

Rezeptart: Eierspeisen, Gemüsegerichte **Tags:** Hauptgericht, kartoffeln, schnittlauch, spargel, verlorene eier

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)610
- Fett (g)35
- KH (g)49
- Eiweiss (g)23
- Ballast (g)15
- Zucker (g)14

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-mit-verlorenen-eiern-morchel-kerbel-butter-und-schnittlauch-kartoffelpueree/>