Grüne Spargeln an Estragonbutter mit pochiertem Ei

Spargeln auf einfache Art zubereitet. Sie werden zuerst im Salzwasser vorgegart und dann in Estragonbutter ganz leicht gedünstet. Dazu kommt keine Sauce sondern einfach pochiertes Ei. Es braucht etwas Timing, damit die pochierten Eier und der Spargel gleichzeitig optimal gegart sind. Und auch wenn das Rezept so simpel anmutet, es ist einfach köstlich: Die zarten Spargelspitzen mit dem flüssigen Eigelb sind ein harmonisches Paar von besonderer Klasse. (Und die Spargelschäfte mit dem Eiweiss sind auch sehr gut!)

Zudem ist es eine schnelles Gericht, das aber auch sofort serviert werden will.

Zutaten (1 Portion)

350g	grüne Spargeln
2	Eier (ganz frisch)
20g	Tafelbutter
1Tl	Estragon getrocknet
	Kräutersalz
	Salz
	Essig

Zubereitung

Zähe Enden der Spargelschäfte abschneiden. Spargeln schälen. In Salzwasser ca. 8-10 Minuten kochen. Damit die Spargelspitzen nicht zu weich werden, stellt man die Spargeln in eine eher kleine Pfanne, damit die Spitzen über das Wasser hinausragen.

Wasser mit einem guten Schuss Essig knapp zum Kochen bringen.

Die Spargeln abgiessen. In einer flachen Pfanne die Butter schmelzen, Estragon zugeben und verrühren. Spargeln in die Butter legen und darin3-4 Minuten ziehen

lassen, dabei einmal wenden.

Eier in einer Siebkelle für 10 Sekunden in das Wasser tauchen. Heraus nehmen, vorsichtig aufschlagen und in das nicht mehr kochende Wasser gleiten lassen. 2 1/2 Minuten ziehen lassen.

Durch das kurze Vorwärmen stockt das Eiweiss ganz leicht, und fliesst beim anschliesenden pochieren kaum mehr auseinander.

Derzeit die Spargeln auf einem heissen Teller anrichten. Pochierte Eier mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf die Spargeln legen. Mit Kräutersalz würzen und die Eier mit einem scharfen Messer anschneiden, damit das Eigelb ausläuft.