

Ochsenbrust-Suppe mit Spargel, Pfannkuchen, Eierstich

Für 4 Personen:

Für die Ochsenbrust:

1,5 kg Ochsenbrust	4 Lorbeerblätter	1 TL Pfefferkörner
1 Bund grüner Spargel	1 Bund Frühlingslauch	Salz

Für die Pfannkuchenstreifen:

2 Eier	200 g Mehl	300 ml Milch
1 Bund Bärlauch	Salz und Pfeffer	

Für den Eierstich:

2 Eier	100 ml Milch	Salz, Muskat
--------	--------------	--------------

Für die Ochsenbrust:

Die Ochsenbrust zusammen mit den Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in einen Topf mit etwa 4 Litern kaltem, leicht gesalzenem Wasser geben.

Topf auf den Herd stellen und etwa 2-2,5 Stunden köcheln.

Währenddessen bleibt Zeit, um die Pfannkuchenstreifen und den Eierstich zuzubereiten.

Um festzustellen, ob das Fleisch gar ist, mit einer Fleischgabel hineinstechen und hochziehen. Wenn sich das Fleisch von der Gabel löst und wieder in den Topf gleitet, ist es weich und kann herausgenommen werden.

Anschließend lassen Sie das Fleisch etwas abkühlen und schneiden Sie es in Würfel. Vom Spargel die Enden abschneiden und die Stangen in schräge Scheiben schneiden. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Die Suppe durch ein Sieb gießen, nochmals Abschmecken, die Fleischwürfel und den Spargel wieder in die Suppe geben und kurz köcheln, bis der Spargel gar ist.

Für die Pfannkuchenstreifen:

Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und mit einem Pürierstab zügig pürieren. Eier, Mehl und Milch miteinander verrühren, die Bärlauchcreme unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dünne Pfannkuchen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ausbacken. Anschließend abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.

Für den Eierstich:

Die Eier langsam mit der warmen Milch verrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Anschließend in eine gefettete Auflaufform füllen, gut mit Frischhaltefolie abdecken und im geschlossenen Wasserbad, bei mäßiger Hitze, etwa 25 Minuten langsam stocken lassen.

Wenn die Masse vollständig fest geworden ist, aus dem Wasserbad nehmen, abkühlen lassen, aus der Form stürzen und in Würfel schneiden.

Zu Schluss geben Sie die Pfannkuchenstreifen, den Eierstich und den Frühlingslauch mit in die Suppe, lassen das Ganze kurz ziehen und servieren die leckere Festtagsuppe.

Alexander Herrmann am 18. Februar 2021