

# Spargel-Erbesen-Ragout mit Ei, Brokkoli und Parmesan

**Für zwei Personen**

**Für das Ragout:**

250 g grüner Spargel	150 g kleine Kartoffeln	60g frische Erbsenschoten
2 Radieschen	200 ml Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
Salz	Pfeffer	

**Für die Sauce:**

250 g Butter	2 Eier	1 TL heller Balsamicoessig
1 Msp. Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Pfeffer

**Für das pochierte Ei:**

2 Eier (sehr frisch)	3 EL Apfelessig	grobes Meersalz
----------------------	-----------------	-----------------

**Für den wilden Brokkoli:**

100 g wilder Brokkoli	30 g geröstete Haselnüsse	Olivenöl, Salz
-----------------------	---------------------------	----------------

**Für den Parmesan:**

200 g Parmesan	2 Stiele Thymian	1 TL Mehl
Cayennepfeffer		

**Für das Ragout:**

Spargelenden abschneiden. Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen. Spargel dritteln und ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Beides abgießen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und zur Seite stellen. Radieschen putzen, waschen und fein hobeln. Kerbel abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Erbsen aus der Schote lösen. Geflügelfond in einem Topf erwärmen, Kartoffeln und Spargel zugeben und den Fond fast vollkommen reduzieren lassen. Erbsen zugeben und ca. 1 Minute darin gar kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sauce:**

Die Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen und die entstandene Molke abschöpfen. Eier trennen. Eigelbe (Eiweiß anderweitig verwenden) und das übrige Ei zusammen mit dem Essig und dem Cayennepfeffer über einem heißen Wasserbad in einem Schlagkessel geben und solange mit einem Schneebesen rühren, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht. Die geschmolzene Butter nach und nach zugeben und unterziehen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Gegarten Spargel, Kartoffeln und Erbsen mit der Sauce Hollandaise vermengen. Radieschen und Kerbel ebenso vorsichtig unterrühren und das Ragout eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das pochierte Ei:**

Ausreichend Wasser mit dem Essig in einem Topf zum Sieden bringen und einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zügig in das Wasser gleiten lassen und 3-4 Minuten gar ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausheben. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

**Für den wilden Brokkoli:**

Nüsse fein hacken. Brokkoli putzen, waschen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den wilden Brokkoli darin unter Wenden ca. 2-3 Minuten rösten. Mit fein gehackten gerösteten Haselnüssen und etwas Salz abschmecken.

**Für den Parmesan:**

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan fein reiben. Thymian abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Käse und Thymian mit dem Mehl mischen, mit

Cayennepfeffer würzen und ringförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Im vorgeheizten Ofen 5-8 Minuten goldbraun backen. Noch weichen Parmesankreis aus dem Ofen nehmen und über einem Kochlöffel-Stiel zu einer Rolle formen und knusprig werden lassen. Die Parmesanrolle zum Servieren auf das pochierte Ei schräg anrichten.

Spargel-Erbesen-Ragout mit pochiertem Ei, wildem Brokkoli und knusprigem Parmesan auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 29. September 2017