



Spargeltatar mit pochiertem Ei by GERNEKOCHEN.de

 Vorbereiten: 20 Min., Kochen: 15
Min., Gesamt: ca. 35 Min.

 für 2 Stück



Zutaten

300 g grüner Spargel	250 g weißer Spargel
1 EL Grafschafter Goldsaft	2 EL Olivenöl
1/2 Zitrone	2 Eier
Salz und Pfeffer	1 EL Weißweinessig

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen und vom weißen wie grünen Spargel die holzigen

Enden abschneiden. Nun längs halbieren, in ganz kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft und etwas Salz vermengen und für ca. 15 Minuten marinieren.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und den Weißweinessig hinzufügen. Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen, mit einem Kochlöffel einen Strudel im köchelnden Wasser entstehen lassen und die Eier nacheinander vorsichtig ins leicht siedende Wasser gleiten lassen. Am besten funktioniert dies, wenn ihr wirklich erst das zweite Ei zubereitet, wenn das erste schon aus dem Wasser geholt wurde. Die Eier für 3-4 Minuten pochieren, bis das Eiweiß fest ist, aber das Eigelb noch weich. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Spargelstücke in einem Sieb abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Graftschafter Goldsaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.

Spargeltatar mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten. Ein pochiertes Ei auf jedem Teller platzieren und nach Belieben mit frischen Kräutern und etwas geriebener Zitronenschale garnieren.

Ein Rezept von [GERNEKOCHEN.de](https://www.gernekoehen.de)