

# Gebratene Spargeln mit pochiertem Ei

4-Personen

---

## Zutaten :

1	-	kg weisse Spargeln
1	-	Schalotte
1	-	Bund Schnittlauch
2	-	EL Olivenoel
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
1	-	Prise Zucker
2	-	liter Wasser
½	-	dl Essig
4	-	Eier, (Zimmertemperatur)

## Zubereitung:

Spargeln vom Köpfchen weg schälen und die Enden grosszügig frisch anschneiden. Spargelspitzen abschneiden. Den Rest in 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Schalotte hacken. Schnittlauch fein schneiden.

Oel in der grossen Pfanne erhitzen. Spargelscheibchen, Spitzen und Schalotte cirka 5-Minuten anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnittlauch dazugeben und mischen.

Für die pochierten Eier das Wasser mit dem Essig aufkochen. Hitze reduzieren, das Essigwasser darf nicht mehr kochen.

Eier einzeln in Tassen geben, ohne das Eigelb zu verletzen. Nacheinander vorsichtig ins Essigwasser gleiten lassen. Cirka 4-Minuten gar ziehen lassen.

Mit Hilfe eines Löffels das Eiweiss um das Eigelb legen.

Spargeln auf vorgewärmten Teller oder Schale anrichten und mit pochiertem Ei belegen.

Dazu servieren wir frisches feines Brot und Schinken.