

Spargelconsommé mit verlorenem Wachtelei

4-Personen

Zutaten:

500	-	gr Spargelabschnitte, geschält
4 -8	-	Spargelspitzen, halb grün/ halb weiss
10	-	gr Butter
1	-	TL Zucker
etwas	-	Weisswein
1	-	liter Hühnerbouillon
1	-	Eiweiss – zum Klären der Consommé
½	-	Zitrone, Saft davon
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Essig
4	-	Wachteleier
Wenig	-	Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

Am Vortag:

Butter erwärmen. Vorsicht, sie darf nicht braun werden. Spargelabschnitte in der Butter dünsten. Mit Zucker und wenig Salz würzen und mit Weisswein ablöschen.

Zitronensaft und Hühnerbouillon begeben.

Mindestens 30-Minuten köcheln. Bouillon durch ein Sieb oder durch ein Tuch giessen.

Erkalten lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fettschicht entfernen. Bouillon zusammen mit dem Eiweiss unter ständigem Rühren aufkochen.

Abschäumen. Von der Herdplatte nehmen und eine Stunde stehen lassen. Consommé durch ein Passiertuch giessen.

Spargelspitzen falls nötig schälen und feinfächerig aufschneiden. In der Consommé auf kleinem Feuer 10-Minuten garen.

Verlorenes Wachtelei: Wasser und wenig Essig in einer kleinen Pfanne aufkochen. Wasser auf kleinem Feuer halten. Die Wachteleier, eines nach dem anderen vorsichtig aufschlagen und hineingleiten lassen. Zuwarten bis sich das Ei „gewickelt“ hat und zu steigen beginnt. Mit der Schaumkelle herausnehmen und trocken tupfen.

Spargelspitzen in vorgewärmte Teller geben. Wachtelei darauflegen. Consommé sorgfältig dazugiessen.

Mit feingehackter Petersilie oder feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Sofort servieren