

Pochiertes Ei mit Kohlrabi und Meerrettich-Senf-Sauce

Zutaten für 2 Personen:

SAUCE

- 1 kleine Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 TL Butter
- 1 EL süßer Senf
- 1 TL scharfer Senf
- 3 EL trockener Weißwein
- 50 g Sahne
- 1 EL Meerrettich aus dem Glas

Salz

KOHLRABI UND EIER

- 1 mittelgroße Kohlrabi
- Salz
- 1 TL Butter
 - 2 Eier, kalt aus dem Kühlschrank
 - 3 EL weißer Balsamicoessig
 - 1 TL frisch gehackter Estragon

Zubereitung

Für die Sauce Schalotte und Knoblauch schälen, würfeln und in einem Topf in Butter 4–5 Minuten farblos anschwitzen. Süßen und scharfen Senf zugeben und mit Weißwein ablöschen. Sahne und Meerrettich hinzufügen und aufkochen. Mit dem Stabmixer glatt mixen und die Sauce mit Salz abschmecken. Warm halten.

Kohlrabi schälen, würfeln und in Salzwasser bissfest blanchieren. Dann abgießen und in einer Pfanne in Butter 2–3 Minuten durchschwenken. Mit Salz abschmecken.



Parallel dazu für die Eier 1,5–2 l Wasser mit Balsamicoessig in einem Topf zum Sieden bringen. Eier einzeln in zwei Tassen aufschlagen, zügig ins Essigwasser gleiten lassen und 4 Minuten pochieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Kohlrabi auf zwei Teller verteilen, je ein pochiertes Ei daraufsetzen und mit Estragon und Salz bestreuen. Rundherum etwas Meerrettich-Senf-Sauce träufeln und servieren.