



Pfannegugger-Chuchi  
Basel

## Grüne Spargeln mit Ei an Kräuterdressing

### Zutaten

1.5 kg	Grüne Spargeln
150g	Datterini o Cherietomaten
	Salz schwarzer Pfeffer
2	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Glatte Peterli
1 Bund	Kerbel
0.5 Bund	Dill
1 TL	Koriandersamen
6	Frische Eier
5 EL	Olivenöl
0.5	Zitrone
3 EL	Weissweinessig



### Zubereitung

Die Enden der Spargeln um gut  $\frac{1}{3}$  kürzen; je nach Frische und Qualität wenn nötig im hinteren Teil leicht schälen.

Die Tomaten längs halbieren, auf einen Teller geben und die Schnittflächen mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Frühlingszwiebeln rüsten. Das Grün in feine Röllchen schneiden, das Weiss feinhacken. Alle Kräuter von den Zweigen zupfen und hacken. Die Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen.

Etwa 15 Minuten vor dem Essen für die Eier eine grosse weite Pfanne mit reichlich Wasser aufsetzen und aufkochen. In einer zweiten Pfanne in nicht zu viel Salzwasser oder im Dämpfer die Spargeln knapp bissfest garen (5–8 Minuten). Warm halten.

In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Das Weiss der Frühlingszwiebeln sowie den Koriander darin glasig dünsten. Dann die Cherrytomaten beifügen und kurz mitdünsten. Die gelbe Schale der halben Zitrone fein dazu reiben. Beiseitestellen.

Beim kochenden Wasser für die Eier die Temperatur so herunterschalten, dass sich im Wasser nur noch kleine Bläschen zeigen (bei kochendem Wasser zerreisst es das Eiweiss). Jeweils 1 Ei in eine Tasse aufschlagen und von dort aus ganz langsam ins Kochwasser gleiten lassen. Kurz angaren lassen, dann das nächste Ei hineingeben; auf diese Weise kann man 3–4 Eier auf einmal pochieren. Wenn nötig mit einem grossen Löffel das Eiweiss leicht um das Eigelb herumschlagen. Nach 3–4 Minuten Garzeit ist das

Eiweiss fest, das Eigelb im Inneren jedoch noch flüssig bis weich. Die Eier mit einer Schaumkelle sorgfältig herausheben und zugedeckt warm halten, bis alle Eier fertig sind.

Die Frühlingszwiebel-Tomaten- Mischung noch einmal kurz erwärmen. Das Frühlingszwiebelgrün, die Kräuter und den Essig beifügen, mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spargeln auf Tellern anrichten und jeweils 1 Ei daraufsetzen. Alles mit dem warmen Kräuter-Dressing beträufeln und sofort servieren.