

## Rezepte zur Sendung Eierlei

vom 16.04.2016

---

**echt gut!**  
Klink & Nett

---

Vincent Klink

### Pochierte Kräutereier auf russischem Salat

#### Für 4 Personen

Je 2 Stiele Zitronenmelisse und  
Schnittlauch  
8 Eier (Größe M)  
Salz  
2 Knollen Rote Bete  
4 kleine Kartoffeln  
2 Karotten  
1/2 Sellerieknolle (ca. 400 g)  
2 Petersilienwurzeln  
Salz  
2 Essiggurken  
100 g Kopfsalat  
4 TL Dijon-Senf  
2 EL Apfelessig  
4 EL Olivenöl  
Pfeffer  
4 EL Weißwein  
2 TL Kapernsaft  
3 Eigelb (Größe M)  
ca. 8 EL Sonnenblumenöl  
2 EL Kapern



#### Zubereitung:

Für die pochierten Eier Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Reichlich Wasser in einem weiten Topf aufkochen. Vier große Tassen mit Frischhalteolie ausschlagen. Folie mit Öl fetten. Kräuter auf dem Tassenboden verteilen. Je 2 Eier in eine Tasse schlagen und salzen. Sie müssen sehr frisch und der Dotter darf nicht verletzt sein. Frischhaltefolie über den Eiern zusammenbinden und ins siedende (nicht kochende) Wasser rutschen lassen. Eier darin ca. 8 Minuten kochen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Rote Bete mit der Schale weich kochen, die Kartoffeln ebenfalls. Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser blanchieren.

Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Gekochte Rote Bete und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Essiggurke würfeln. Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

In einer Schüssel 2 TL Senf mit Essig und Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die leichte Mayonnaise Weißwein, Kapernfond und die Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad zu einem festen Schaum aufschlagen.

Topf vom Herd nehmen und das Sonnenblumenöl mit dem Schneebesen unterrühren. Kapern untermischen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das gewürfelte Gemüse mit 2/3 der cremigen Sauce anmachen.

Die Teller mit Salat auslegen, mit etwas Vinaigrette beträufeln. In die Mitte das angemachte Gemüse geben. Die Eier aufschneiden darauf geben und mit restlicher Sauce überziehen.

Susanne Nett

## Gefüllte Kräuterpfannkuchen

**Für 4 Personen**

### Für die Pfannkuchen

Je 2-3 Stiele	Frühlingskräuter (z.B. Pimpinelle, Schnittlauch, glatte Petersilie, Sauerampfer, Kerbel, Blutampfer)
2-3	Eier (Größe M)
200 g	Mehl
250 ml	Milch
5 EL	Mineralwasser (mit Kohlensäure)
1/2 TL	Salz
4-5 EL	Sonnenblumenöl



### Für die Füllung

ca. 300 g	grüner Spargel
ca. 200 g	weißer Spargel
Salz, Pfeffer	
200 g	Kokosmilch (Dose)
1 Stück	Ingwer, geschält, ca. walnussgroß
1/2 Stange	Zitronengras
1/2 Bund	Koriander
8 Scheiben	Schinkenspeck
100 g	Pecorino

### Zubereitung

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Eier, Mehl, Milch, Mineralwasser und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen. Kräuter nach 10 Minuten unterrühren

Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig portionsweise ca. 8 Pfannkuchen backen. Warm stellen.

Grünen und weißen Spargel waschen, putzen bzw. schälen (den weißen) und in Rauten schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Jeweils die Hälfte beider Spargelsorten darin portionsweise anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den übrigen Spargel mit Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras in einen Topf geben und ca. 10 Minuten bissfest köcheln.

Koriander abbrausen, trocken schütteln und darüber streuen.

Die Hälfte der Pfannkuchen mit jeweils mit gebratenem Spargel, Schinkenspeck und geriebenem Pecorino füllen. Die übrigen Pfannkuchen mit Kokos-Spargel füllen.

Nach Belieben mit essbaren Blüten z. B. Gänseblümchen anrichten und servieren.

Tipp: Schinken, nach Belieben auf die Pfannkuchenmasse, in der Pfanne, legen und mitbraten.