

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, 25.03.2019  
Für 4 Personen**

**Pochiertes Ei mit Senf-Dillsoße**

**Zutaten:**

**Für die pochierten Eier**

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 80 g Röstzwiebeln (selbstgemacht, siehe Tipp)
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Zitronensaft
- 4 Eier (Größe M)
- Salz
- Pfeffer
- 500 ml Wasser
- 2 EL Essigessenz

**Für die Kürbiskern-Kartoffelchips**

- 4 Kartoffeln (groß, festkochend, ca. 400 g)
- 500 ml Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

- 40 g Kürbiskerne

**Für die Senf-Dillsoße**

- 0,5 Bund Dill
- 2 Eigelb (Größe M)
- 100 g Butter, flüssig
- 2 EL Senf, mittelscharf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker



**Zubereitung:**

1. **Für die Kartoffelchips** Kartoffeln schälen, abbrausen, in dünne Scheiben hobeln und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben (so verlieren die Kartoffelscheiben überschüssige Stärke).
2. Das Rapsöl in einen Topf geben und auf 120-130 Grad erhitzen.
3. Die Kartoffelscheiben portionsweise gut abtropfen lassen, trocken tupfen und im heißen Rapsöl 4-5 Minuten goldgelb frittieren (die Kartoffeln sollen im Fett schwimmen, sonst kleben Sie aneinander und werden nicht kross).
4. Kartoffeln herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Kürbiskerne hacken und mit den Kartoffelchips mischen.
6. Kartoffelchips im Backofen bei 70 Grad warmhalten.
7. **Inzwischen** Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
8. Kräuter mit Röstzwiebeln und Rapsöl mischen. Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.
9. **Die Eier** aufschlagen und jeweils in eine Tasse gleiten lassen.
10. Wasser und Essigessenz in einem kleinen Topf mischen und kurz aufkochen.
11. Die Temperatur herunterschalten, sodass das Wasser siedet.
12. Mit einem Schneebesen einen gleichmäßigen Wasserwirbel erzeugen. Dann jeweils ein Ei direkt in die Mitte des Wasserwirbels gleiten lassen. Durch den Wirbel schmiegt sich das Eiweiß um das Eigelb und beginnt zu stocken.
13. Eier herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 70 Grad warmhalten.
14. **Für die Senf-Dillsoße** Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

15. Eigelbe in eine Schüssel geben und über einem warmen Wasserbad cremig rühren.

16. Flüssige Butter nach und nach zugeben und verrühren schlagen. Nicht zu stark erhitzen, sonst gerinnt das Eigelb.

17. Senf und Dill unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sollte die Soße zu fest sein, etwa 20 ml Gemüsebrühe oder Wasser unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

18. Die Eier mit der Kräutermischung bestreuen. Mit den Chips und der Soße anrichten

**Tipp:** selbst gemachte Röstzwiebeln: 2-3 Zwiebeln abziehen und, in Ringe schneiden und die einzelnen Sichten trennen. Alternativ halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Salz, Pfeffer und Mehl bestäuben und gut durchmischen. Überschüssiges Mehl abschütteln. Etwa 500 ml Frittieröl erhitzen. Die Zwiebelringe darin portionsweise goldbraun ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Tipp:** Für das Pochieren immer klares Wasser verwenden. Restliches Eiweiß vor dem Wiederverwenden abschöpfen.