Pochiertes Ei, Wasabi-Soße, Erbsen-Stampf, Speck-Chip

Für zwei Personen		
Für das pochierte Ei:		
2 Eier	6 EL Essig	
Für den Erbsenstampf:		
400 g TK-Erbsen	1 Zwiebel	3 EL Crème-fraîche
50 ml Gemüsefond	Öl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	
Für die Wasabisauce:		
4 EL Wasabipaste	50 g Butter	50 g Mehl
550 ml Milch	Zucker	Salz, Pfeffer
Für den Speck-Chip:		
4 Streifen Bacon	1 TL brauner Zucker	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Für die Garnitur:		
1 Kästchen Kresse		

Für das pochierte Ei:
Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Essig hinzufügen, Hitze reduzieren, mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen und das Ei vorsichtig in die Mitte des Strudels gleiten lassen. Je nach Wunsch gar ziehen lassen.
Für den Erbsenstampf:
Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl andünsten.
Erbsen ca. zwei Minuten mitdünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und kurz aufkochen. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Crème fraîche unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.
Für die Wasabisauce:
Butter in einem Topf zerlassen. Mehl darin andünsten und aufschäumen.
Milch nach und nach unter Rühren zugießen und aufkochen. Unter häufigen Rühren bei milder Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Wasabi, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Für den Speck-Chip:
Bacon mit Zucker und Paprikapulver würzen und auf ein Backblech im Ofen bei 200 Grad rösten, bis er schön knusprig ist.
Für die Garnitur:
Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Tanja Ghebrezghiher am 07. April 2021