

# GENIESSEN WIE BRUNO IN FRANKREICH



**Diogenes**

# PURÉE DE PETITS POIS AVEC ASPERGES, OEUF ET HUILE DE CIBOULETTE

Erbsenpüree mit Spargel, Ei und Schnittlauchöl

## FÜR 4 PERSONEN

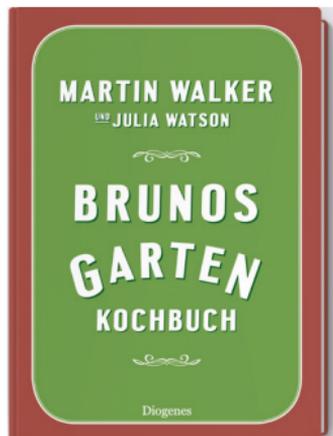
- 1 kleine Schalotte, fein gehackt
- 2 EL Butter
- 300 g Erbsen, (falls frisch, gepalt)
- 100 ml Sahne
- 6–8 Blätter frische Minze
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Belieben
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt, 2 Schnittlauchstiele
- 80 ml Olivenöl
- pro Portion als Ganzes zurücklegen
- 4 Eier
- 1 großes Bund grüner Spargel
- Erbsentriebe (optional)

Die Schalotten in der geschmolzenen Butter andünsten. Erbsen zart kochen, abtropfen lassen und mit der Sahne und der Minze zu den Schalotten in die Pfanne geben. Pürieren und wenn nötig etwas Wasser hinzufügen. Abschmecken, würzen und mit Frischhaltefolie abdecken.

Für das Schnittlauchöl Schnittlauch und Öl in den gereinigten Mixer geben und passieren. Durch ein Sieb streichen und Öl auffangen.

Eier 5 Minuten lang kochen, unter kaltem Wasser abschrecken. In reichlich gesalzenem, kochendem Wasser den Spargel 2–3 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, gut abtropfen lassen und schälen.

Einen großen EL Püree auf jeden Teller geben, 4–5 Spargelstangen und ein halbiertes Ei dazulegen und mit Schnittlauchöl beträufeln. Zum Dekorieren 2 Schnittlauchstiele überkreuz oder eine Erbsensprosse drapieren.



Rezept aus:

Brunos Gartenkochbuch  
von Martin Walker und  
Julia Watson

Mit Fotos von Klaus Einwanger

ca. 352 Seiten, Leinen  
ca. € 34.– / sFr 45.–\* / € (A) 35.–  
erscheint am 25. 9. 2019

Trailer und mehr unter:  
[diogenes.ch/bruno](http://diogenes.ch/bruno)

**Diogenes**