

## Erbslistampf mit pochiertem Ei

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1.2 kg frische Erbsli (ergibt ca. 500 g geschälte Erbsli) oder 500 g tiefgekühlte Erbsli
- Zucker
- Salz
- 1.2 dl Vollrahm
- nach Bedarf Gemüsebouillon
- 40 g Butter
- 1 Prise Muskat
- ¼ TL Anis, fein gemörsert
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Eier
- 2 TL Zitronensaft, zum Beträufeln der Eier vor dem Pochieren
- allenfalls etwas zusätzliche Butter für Haselnussbutter

### Zubereitung:

Die Erbsli in Salzwasser mit etwas Zucker kochen, bis sie gar sind. Das dauert ca. 6 – 8 Min.

Das Wasser abgiessen und die Erbsli zusammen mit dem Rahm im Mixer (oder mit Stabmixer) pürieren. Allenfalls etwas Bouillon zugeben, bis der Erbslistampf die richtige Konsistenz hat.

Die Butter zugeben und gut unterrühren. Den Erbslistampf mit Muskat und Anis würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen.

Fakultativ: In einer kleineren Pfanne etwas Butter (für die Haselnussbutter) bei geringer Hitze langsam braun werden lassen. Sobald die Butter schön haselnussbraun ist, die Pfanne schnell vom Herd nehmen.

Die Eier aufschlagen und eines nach dem anderen in ein feines Sieb geben, damit der wässrige Teil des Eiweisses abtropfen kann. Die Eier nach dem Abtropfen in je eine Tasse geben und etwas Zitronensaft aufs Eiweiss träufeln.

In einem Topf Wasser (5 cm hoch) zum Kochen bringen. Dann die Hitze ganz herunterschalten, so dass sich das Wasser nicht mehr bewegt.  
Erst jetzt die Eier vorsichtig aus den Tassen ins Wasser gleiten lassen.  
Die Eier (ohne sie zu bewegen) 3 bis 4 Minuten pochieren lassen, bis das Eiweiss gestockt, das Eigelb innen aber noch schön flüssig ist.

Den Erbslistampf wenn nötig vorsichtig nochmals erwärmen. Auf vorgewärmte Teller verteilen und je ein pochiertes Ei auf dem Erbslistampf platzieren. Allenfalls mit etwas brauner Butter übergiessen.