

Röstbrot mit Spargel und Grünkohl

20—40 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Scheiben dunkles Roggenbrot
4 Stk.	Eier
30 ml	Essig
4 EL	Crème Fraîche
40 g	Butter
5 Stk.	Grünkohlblätter, groß
1 Stk.	Spargelbund, weiß oder violett
1 Prise	Chili granuliert extra scharf
1 Prise	Knoblauch granuliert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Spargel gewaschen, geschält, die Enden entfernt und in gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker bis er bissfest ist gekocht.
2. Die Brote mit etwas Butter bestreichen und in einer Pfanne knusprig rösten. Beiseite legen und auskühlen lassen.
3. Nun den Grünkohl waschen, mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen und in feine Stücke zupfen oder schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und braun werden lassen.
4. Die Grünkohlblätter darin schwenken und mit einer Prise Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen.
5. 2l Wasser in einem Topf mit dem Essig aufkochen. Mit einem Schneebesen rühren, so dass ein Strudel entsteht. Eier hineingeben, Hitze auf kleine Stufe reduzieren und Eier 6 Minuten pochieren.
6. Die Brote mit je einem Esslöffel Crème Fraîche bestreichen, mit den Kohlblättern belegen, Spargel und pochiertes Ei darauf platzieren und mit einer kleinen Prise Chiliflocken würzen.