

Pochiertes Ei mit Rahmspinat, Senf-Soße, Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für den Rahmspinat:

400 g Baby-Blattspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne	Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Senfsauce:

2 Eier	1 TL kalte Butter	200 ml Sahne
50 ml Weißwein	100 ml Gemüfefond	3 TL Dijonsenf
1 Prise Zucker	Salz	

Für das Kartoffelstroh:

2 mittlere festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
------------------------------	------------	------

Für das pochierte Ei:

2 Eier	4 EL Essig
--------	------------

Für den Rahmspinat:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Sahne aufgießen und einreduzieren. Spinat hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Senfsauce:

Eier aufschlagen und trennen. Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelbe mit Wein und Senf in einem Topf auf niedriger Hitze verrühren. Mit Sahne und Gemüfefond aufgießen. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen.

Mit Salz und Zucker abschmecken. Kurz vorm Servieren Butter in die Sauce geben und schaumig mixen.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden.

In einem Topf mit heißem Öl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für das pochierte Ei:

Wasser mit Essig zum Kochen bringen. Einen Strudel hineinrühren. Ei aufschlagen, in den Strudel geben und 2-3 Minuten garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lucineide Stroh am 09. August 2022