

Ei auf Kartoffel-Rösti mit Blattspinat, Dijonsenf-Soße

Für zwei Personen

Für die Kartoffelrösti:

500 g festk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 Ei
Butterschmalz	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 weiße Zwiebel	200 ml Sahne	50 g Butter
3 EL Dijon-Senf	2 EL süßer Senf	50 ml Weißwein
150 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Für den Blattspinat:

200 g junger Blattspinat	1 Schalotte	2 EL getrock. Cranberrys
25 g Butter	50 ml Weißwein	Salz
1 Prise Cayennepfeffer		

Für das pochierte Ei:

4 kalte Eier, (L)	6 EL Essigessenz	Salz, Pfeffer
-------------------	------------------	---------------

Für die Kartoffelrösti: Den Backofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Kartoffeln mit der groben Seite einer Reibe raspeln und in eine Schüssel geben und dann die geraspelten Kartoffeln etwas ausdrücken.

Schalotte abziehen, halbieren und in feine Halbringe schneiden und zu den Kartoffeln geben. Dann das Ei hinzugeben. Alles gut durchmengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse mithilfe eines Löffels zu Rösti geformt in der Pfanne auf beiden Seiten goldbraun backen. Die fertigen Rösti im Ofen warmhalten.

Für die Sauce: Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Dijon Senf dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Kurz köcheln lassen, dann mit Gemüsefond und Sahne aufgießen.

Alles einmal aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze für 10 Minuten köcheln lassen. Sauce nun mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den süßen Senf unterrühren. Sauce mit dem Pürierstab noch einmal kräftig aufmixen.

Für den Blattspinat: Blattspinat verlesen, waschen und trockenschleudern.

Schalotte abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Cranberrys und Weißwein zugeben und alles aufkochen. Spinat zugeben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und 2-3 Minuten dünsten, bis die Blätter leicht zusammengefallen sind.

Für das pochierte Ei: Ca. 2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen und den Essig hinzufügen.

Ei aufschlagen und in eine Tasse oder kleine Schüssel geben. Sobald das Wasser anfängt zu köcheln, die Hitze reduzieren. Mit einem Kochlöffel umrühren, sodass in der Mitte ein Strudel erzeugt wird. Ei dann vorsichtig in das siedende Wasser geben. Durch den Wirbel ummantelt das stockende Eiweiß das Eigelb. Anschließend mit dem Rühren aufhören und das Ei etwa drei Minuten lang gar ziehen lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, das Ei mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen und pfeffern.

Martin Schwendner am 02. Mai 2023