

Pochiertes Ei, Traubensenf-Soße, Spinat, Pilzen, Croûtons

Für zwei Personen

Für das pochierte Ei:

2 Eier	150 g Blattspinat	30 g Champignons
30 g Austernpilze	30 g Shiitake-Pilze	30 g Pfifferlinge
$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ EL Traubensenf
1 $\frac{1}{2}$ EL Crème fraîche	3 EL Essig	80 ml Gemüsefond
80 g Sahne	$\frac{1}{4}$ TL Stärke	$\frac{1}{4}$ TL Rote-Bete-Pulver
2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ EL Rapsöl	25 g Butter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Knoblauch-Croûtons:

2 Scheiben Toastbrot	3 Knoblauchzehen	30 g Butter
3 Zweige glatte Petersilie		

Für das pochierte Ei:

Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Sekunden blanchieren. In Eiswasser abkühlen, abschütten und gut ausdrücken. Danach klein hacken und in heißer Butter mit Knoblauch-Würfel gut erwärmen. Sofort im Mixer mit Butter und Olivenöl fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pilze mit einer Pilzbürste putzen, verlesen und gleichmäßig schneiden. Mit den Schalotten und Thymian in Rapsöl ca. 2 Minuten schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen, Crème fraîche zugeben, cremig einköcheln lassen und warmhalten.

Gemüsefond mit Sahne aufkochen und mit der Stärke abbinden. Senf und Rote-Bete-Pulver zugeben, Knoblauch-Butter einmischen, würzig abschmecken und warmhalten.

In einer Sauteuse Wasser mit dem Essig erhitzen, einen Strudel bilden, und die Eier nacheinander einzeln einfließen lassen. Das Eiweiß sollte das Eigelb vollständig umschließen. Pochierte Eier ausheben und warmhalten.

Für die Knoblauch-Croûtons:

Das Toastbrot von der Rinde befreien und in Croutons schneiden. Knoblauch auspressen. Die Butter zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne erhitzen, Croutons zugeben und anrösten. Auf Küchenpapier beiseitelegen.

Petersilie fein hacken.

In bauchigen Gläsern zuerst das heiße Spinatpüree verteilen, darüber die Crème-Pilze. Pochierte Eier auf die Pilze platzieren, mit aufgeschäumter Sauce so bedecken, dass das Ei noch zu erkennen ist. Mit einer Thymianblüte garnieren. Croutons auf einer kleinen Glasscheibe anrichten, mit der Petersilie bestreuen, beides nebeneinander auf einer Schiefertafel präsentieren.

Christian Wemhoff am 02. Oktober 2018