

Pochiertes Ei | Spinat | Stampfkartoffel | Nussbutterschaum



(4 Portionen)

Stampfkartoffel

600 – 800 g mehlige Kartoffeln (roh mit Schale)

2 TL Salz

1 Prise Muskatnuss gerieben

50 g Butter

1 EL Sonnenblumenöl (für Chips)

Zubereitung:

Die Kartoffeln gut waschen. Falls es notwendig ist, mit einer Bürste abreiben, da die Schalen auch verwendet werden.

Mit einem Sparschäler die Kartoffeln schälen. Die Schalen mit etwas Sonnenblumenöl beträufeln, auf ein Blech mit Backpapier legen und gut

Rosa

verteilen. Bei 180 Grad für 15 - 20 Minuten im Backrohr knusprig backen. Nach dem Backen etwas salzen.

Die geschälten Kartoffeln in ca. 2 cm große Stücke schneiden, mit Wasser und Salz weichkochen.

Die Butter in einer Pfanne braun werden lassen. Die heißen Kartoffeln abseihen, mit einer Gabel etwas zerdrücken und dazu geben. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Pochiertes Ei:

Für das Ei, ein Stück Frischhaltefolie mit Olivenöl oder Sonnenblumenöl ein wenig einölen. Das Ei in die Mitte der Folie aufschlagen. Die vier Ecken oben zusammenfassen und das Ei vorsichtig eindrehen. Es sollten keine Luftblasen im Ei sein, sonst schwimmt das Ei auf der Wasseroberfläche

Einen Topf bis an den Rand mit Wasser befüllen und zum Kochen bringen. Das Ei in das heiße Wasser hängen und für ca. 8 Minuten ziehen lassen. Das Eiweiß sollte fest sein und der Dotter noch weich.

Cremspinaat: (es kann auch tiefgekühlter Spinat verwendet werden)

2 EL Butter

½ Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

1/8 L Sahne

500g Blattspinat

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat

Zwiebel und Knoblauchzehe in etwas Butter anschwitzen, das Mehl dazu geben, mit ca. 1/8 L Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Den Spinat dazugeben und kurz erhitzen. In einem Mixer (z.B. Thermomix) ganz fein pürieren.

Blattspinat:

100 g Blattspinat

1 EL Butter

Salz, Muskat

Den Spinat in etwas Butter nur kurz erhitzen und mit Salz und Muskat würzen.

Weißweinreduktion für Nussbutter Schaum:

500 ml Weißwein

1 Schalotte oder 1 kleiner Zwiebel

5 Pfefferkörner



1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
Salz

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und heiß in Gläser abfüllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Nussbutterschaum:

200 g Butter
2 Dotter
6 EL Weißweinreduktion oder Essiggurkenwasser
Saft ½ Zitrone
Salz, Pfeffer

Die Butter in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren braun werden lassen. Die Molke in der Butter gibt einen nussigen Geschmack. Die Dotter mit Weißweinreduktion über einem heißen Wasserbad warm und schaumig aufschlagen bis die Eiermasse ca. 80 Grad hat. Die Butter (soll nicht mehr ganz heiß sein) langsam in die Eiermasse fließen lassen, bis die Sauce dick wird. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In eine ISI-Flasche füllen und warm stellen. (Wasserbad mit ca. 70 Grad)

Anrichten:

Den Cremespinat auf dem Teller anrichten. Die Kartoffeln in einen Ring drücken und den Blattspinat darauf verteilen. Das Ei vorsichtig aus der Folie lösen, auf dem Spinat platzieren und salzen. Den Nussbutterschaum auf das Ei dressieren und mit Chips und frischem Spinat dekorieren.