

# Rahm-Spinat mit Eiweiß, frittiertem Eigelb, Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für den Rahmspinat:**

250 g Junger Blattspinat	4 Schalotten	100 g Mehl
150 ml Sahne	100 g Butter	200 ml Gemüsefond
100 ml Wein, lieblich	1 Muskatnuss	Kümmel
Meersalz	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Spiegelei:**

2 Eier	400 g gemahlenes Weißbrot	400 ml Pflanzenöl
Trennfett	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die bunten Kartoffeln:**

4 Violetten	4 festk. Kartoffeln	50 g Petersilie
2 EL Butter	1 EL Meersalz	1 TL Kümmel
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In zwei Töpfen Wasser zum Kochen bringen und mit je einem halben Esslöffel Meersalz und einem halben Teelöffel Kümmel versehen.

Für die bunten Kartoffeln diese waschen und die Violetten sowie die festkochenden Kartoffeln auf die beiden Töpfe aufteilen und gar kochen. Die Petersilie grob hacken. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in einer Pfanne mit der zerlassenen Butter anbraten. Anschließend salzen und pfeffern.

Für den Rahmspinat den Blattspinat in einem Sieb waschen und gegebenenfalls die Stiele entfernen. Zum Abtropfen auf die Seite stellen. Auf einem Brett die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Schalotten hinzufügen und glasig dünsten. Das Mehl hinzugeben und bei mittlerer Hitze abbrennen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. In fünf Schritten den Gemüsefond nach und nach hinzugießen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Spinat hinzugeben und mit der Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Eier trennen und das Eigelb vorsichtig in einer Schüssel mit dem Mie de Pain panieren. Zur Seite stellen.

Etwas Fett in einem kleinen Topf sowie die Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Das Eiweiß salzen und mit einem Handrührmixer steif schlagen. In den eingefetteten Pfannenring füllen und in der Pfanne beidseitig anbraten. Salzen und pfeffern.

Das Eigelb in das siedende Pflanzenöl geben und von allen Seiten anbräunen.

Den Rahmspinat mit dem Spiegelei und dem Zweierlei von der Kartoffel auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Frost am 22. Juni 2015