

Bratkartoffeln mit Spinat und pochiertem Ei

Für zwei Personen

Für die Bratkartoffeln:

3 festk. Kartoffeln, groß	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{4}$ Bund Liebstöckel	Butterschmalz	Kümmel
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Spinat:

400 g frischer Spinat	2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Bärlauch
$\frac{1}{4}$ Bund Liebstöckel		

Für das pochierte Ei:

2 Eier	Essig
--------	-------

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend mit der Gemüsereibe in hauchdünne Scheiben hobeln. Währenddessen in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pfanne regelmäßig mit den Kartoffelscheiben auslegen. Den Deckel auflegen, die Hitze leicht zurückschalten und die Kartoffeln etwa fünfzehn Minuten braten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Den Spinat putzen, waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren. Nach kurzer Zeit unter sehr kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und fein schneiden. Den Bärlauch sowie den Liebstöckel kleinschneiden. Den Deckel der Pfanne abnehmen, die Kartoffelscheiben vorsichtig wenden, die Zwiebelwürfel darüber streuen, den Kümmel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles wenden und fünf Minuten kross braten. Abschließend den Spinat, den Bärlauch, den Liebstöckel und den Knoblauch hinzugeben und erneut abschmecken.

Für die pochierten Eier einen hohen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Etwa vier Esslöffel Weißweinessig hinzugeben. Das Wasser etwas abkühlen lassen, bis es simmert. Mit einem Kochlöffel das Wasser strudeln, dabei das aufgeschlagene Ei in die Mitte des Strudels geben und immer weiter rühren. Nach etwa vier Minuten hat sich das Ei zu einem pochierten Ei verfestigt. Nun das Ei herausfischen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Bratkartoffeln mit dem Spinat und dem Ei auf Tellern anrichten und servieren.

Gaby Schlierf am 20. Juli 2015