

Frittiertes Ei, Parmesan-Püree, Zitronen-Spinat

Für zwei Personen

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
50 ml Sahne	75 g Grana Padano	2 Zweige Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Zitronenspinat:

200 g frischen Spinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone
50 g Butter	1 TL getr. Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für das Ei:

3 Eier	50 g Panko	2 EL Weißweinessig
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	100 g Butter	2 Stiele Estragon
75 ml Weißweinessig	1 TL Pfefferkörner	2 Eier
1 EL Tomatenmark	Zucker	Salz, Cayennepfeffer

Für das Püree: Kartoffeln schälen und in gleiche Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser gar kochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln.

Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und fein hacken. Kartoffeln abgießen und grob zerstampfen. Mit Butter, Sahne und Petersilie vermengen. Knoblauch abziehen, pressen und zugeben. Parmesan reiben und ebenso unterrühren. Mit einem Stabmixer zu einem Püree mixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für den Zitronenspinat: Spinat verlesen, waschen, trocken schleudern. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zitronenzesten fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Butter erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Spinat zugeben, in sich zusammenfallen lassen und mit dem Zitronensaft ablöschen. Zesten unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Für das Ei: Fritteuse auf 170 Grad stellen. In einem Kochtopf Salzwasser mit Essig aufsetzen. Wenn das Wasser kurz vor dem Kochen ist, die Temperatur niedriger stellen. 2 Eier einzeln in einer kleinen Tasse aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen Strudel im Wasser entstehen lassen. Eier einzeln zugeben und nach circa 2 Minuten vorsichtig abschöpfen. Übriges Ei verquirlen. Die pochierten Eier im verquirlten Ei und anschließend im Panko wenden. In der Fritteuse goldbraun frittieren.

Für die Sauce: Butter in einem Topf schmelzen. Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten abziehen, grob würfeln. Estragon abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und die Hälfte mit Weißwein, Weißweinessig, Schalotten und Pfeffer in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auf 100 ml einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren und kurz abkühlen lassen. Eier trennen. Reduktion und Eigelbe in einem Schlagkessel verrühren und über dem heißen Wasserbad 3-4 Minuten dickcremig aufschlagen. Butter schmelzen, erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Tomatenmark und übrigen Estragon unterrühren und mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.

Frittiertes Ei mit Parmesanpüree, Zitronenspinat und Sauce Choron auf Tellern anrichten und servieren.

Madeline Ernst am 11. September 2017