

Aprikosen-Kresse-Ei, Spinat, Kartoffel-Püree, Haselnuss

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

4 mittelg. festk. Kartoffeln	1 Zitrone	250 ml Weidenmilch, 3,8%
20 g Gruyère Käse	2 EL Butter	1 EL Olivenöl
Muskatnuss	weißer Pfeffer	Pfeffer

Für den Spinat:

125 g Junger Spinat	4 g Ingwer	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2 TL Aprikosen Konfitüre	4 EL Kresse	2 Eier, Größe L
Butter	Currypulver	1 Prise Meersalz

Für die Haselnuss-Brösel:

2 EL Panko	1 EL Butter	1 EL Haselnuss-Öl
1 Prise Salz		

Für Knolle und Garnitur:

1 Belper Knolle	Currypulver	essbare Blumen
-----------------	-------------	----------------

Für das Zitronen-Kartoffelpüree:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in gleichgroße Spalten schneiden und in Salzwasser kochen. Sobald die Kartoffeln eine weiche Konsistenz haben, das Wasser abschütten. Schale einer halben Zitrone abreiben und 2 TL Zitronensaft auspressen. Die dampfenden Kartoffeln mit Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Abrieb und etwas Salz würzen.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und bräunen, danach die braune Butter mit dem übrigen EL normaler Butter zu den Kartoffeln hinzugeben.

Milch erhitzen und ebenfalls dazugeben. Alles vermengen, mit einem Stampfer stampfen und zu einem Püree rühren. Zum Schluss mit etwas geriebenen Gruyère und Olivenöl abschmecken.

Für den Spinat:

Spinat waschen und trockentupfen. In einen hohen Topf geben. Ingwer und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz und Pfeffer unter den Spinat heben. Butterflöckchen auf den Spinat im Topf verteilen. Den Topf auf das unterste Gitter in den vorgeizten Ofen stellen und den Ofen ausschalten. Den Spinat ca. 15 Minuten im Ofen ziehen lassen.

Für das pochierte Ei:

Für 2 pochierte Eier 2 Klarsichtfolienstücke (zum Erhitzen geeignet) auf die Arbeitsfläche ausbreiten. Mit etwas Butter die Mitte einreiben. Jeweils 1 TL Aprikosen Konfitüre auf jedes Quadrat streichen. Etwas salzen und jeweils 1-2 EL Kresse auf die Mitte drüberstreuen. Etwas Currypulver darüber geben. Nun die Folie in einer kleine Schale ausbreiten und in die Mitte das Ei hineingeben. Die Folie mit einem Küchengarn zubinden und an einen Holzlöffel befestigen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Sobald es kocht, den Holzlöffel über den Topf legen, so dass die Ei-Säckchen im Wasser hängen. 4 $\frac{1}{2}$ bis 5 $\frac{1}{2}$ Minuten (je nach Eigröße) im Topf pochieren. Abschließend das Ei aus der Folie befreien und servieren.

Für die Haselnuss-Brösel:

Butter in einer Pfanne stark erhitzen und mit einem Spiralbesen schnell rühren. Sobald die Butter Farbe annimmt, sofort die Pfanne von der Hitze nehmen. Das Haselnuss-Öl und 2 EL Panko hinzugeben und mit ständigem Rühren knusprig werden lassen. Nun noch etwas mit Salz würzen und Beiseite stellen.

Für Knolle und Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, Currypulver mit einem feinen Sieb vorsichtig drüberstreuen und mit Blümchen garnieren. Die Belper Knolle darüber hobeln und servieren.

Michael Jandt am 30. September 2021