

# Pochierte Eier mit Senf-Soße, Kartoffel-Püree, Spinat

**Für zwei Personen**

**Für die Sauce:**

|                             |                         |                                |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 1 EL scharfer Dijon-Senf    | 1 EL grober Senf        | 1-2 EL süßer bayrischer Senf   |
| 25 g Butter                 | 125 ml Sahne            | 100 ml Milch                   |
| 125 ml kräftiger Hühnerfond | 1 EL Kapernflüssigkeit  | 1 EL Gewürzgurkenwasser        |
| 15 g Mehl                   | ½ TL Madras Currypulver | 1 Msp. edelsüßes Paprikapulver |
| 1 Msp. Kurkuma              | Cayennepfeffer          | Zucker, Salz                   |

**Für die Eier:**

|            |                     |                   |
|------------|---------------------|-------------------|
| 1 L Wasser | 2 frische Eier, (M) | 3 EL weißer Essig |
|------------|---------------------|-------------------|

**Für den Spinat:**

|                    |                       |                 |
|--------------------|-----------------------|-----------------|
| 400 g Babyspinat   | 1 Schalotte           | 1 Knoblauchzehe |
| 1 rote Chilischote | 1 EL gesalzene Butter | 50 ml Weißwein  |
| Salz               | Pfeffer               |                 |

**Für das Kartoffelpüree:**

|                              |             |             |
|------------------------------|-------------|-------------|
| 4 mehligk., gelbe Kartoffeln | 50 ml Sahne | 50 g Butter |
| Muskatnuss                   | Salz        |             |

**Für die Garnitur:**

1 kleiner Trüffel

**Für die Sauce:**

Die Milch, den Fond und die Sahne mit Currypulver, Paprikapulver und Kurkuma in einem Topf kurz aufkochen. Mehl und Butter zu einer cremigen Masse verkneten und Stückchenweise unter die Sauce rühren, nochmals aufkochen und 3-4 Minuten leise köcheln lassen. Sauce mit Senf, Kapern- und Gurkenwasser, Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

**Für die Eier:**

Wasser aufkochen und den Essig hinzugeben, das Ei in eine Tasse hinein aufschlagen und vorsichtig in das kochende Wasser geben, dabei das Eiweiß mit einem Löffel etwas um das Ei wickeln, damit nicht zu viel Eiweiß verloren geht. Etwa 4 Minuten im heißen Wasser sieden lassen, Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.

**Für den Spinat:**

Chili in Ringe schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Babyspinat gut waschen, In einer tiefen Pfanne die fein gewürfelte Schalotte und den Knoblauch in Butter glasig anschwitzen.

Einige kleine dünne Ringe Chili (nach Geschmack) dazugeben, den feuchten Spinat draufgeben und mit etwas Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Minuten köcheln bis der Spinat zusammengefallen ist.

**Für das Kartoffelpüree:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Kochwasser abgießen und Kartoffeln mit Sahne und Butter pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Trüffel hobeln und beim Anrichten über die Eier streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pia Sauber am 14. März 2022