

Paniertes Ei mit Bratkartoffeln und Rahmspinat

Für zwei Personen

Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	4 EL Butterschmalz	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Rahmspinat:

300 g Babyspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Abrieb	100 ml Milch	40 ml Sahne
3 EL Butter	1 EL Mehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die panierten Eier:

3 Eier, Gr. M	50 g Semmelbrösel	Mehl, Pflanzenöl
---------------	-------------------	------------------

Für die Bratkartoffeln:

Die Fritteuse vorheizen auf 170 Grad.

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben mit etwas Wasser, Butterschmalz und Salz in eine große Pfanne geben. Für 15 Minuten mit Deckel kochen und dabei gelegentlich wenden. Anschließend den Deckel abnehmen und nochmal 10 Minuten ohne Deckel knusprig braten. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit Butter hinzugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rahmspinat:

Spinat gründlich waschen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Gut ausdrücken und beiseitestellen. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Butter zerlassen und Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Mehl abbinden und mit Milch und Sahne aufgießen um eine Bechamel herzustellen. Spinat grob schneiden, hinzugeben und einkochen bis es cremig ist. Anschließend pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Abrieb kurz vor dem Servieren über Spinat geben.

Für die panierten Eier:

Zwei Eier in kochendem Wasser 4 Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken. Mit Verquirltem Ei, Mehl und Semmelbrösel eine Panierstraße bauen und Eier panieren. In der Fritteuse goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Filip Haase am 01. Juni 2023