

Spinat, Kartoffeln und Eier mit Nordseekrabben

Für zwei Personen

Für den Stampf:

4 Kartoffeln	100 g Babyspinat	2 Knoblauchzehen
300 ml Milch	50 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

2 Eier	200 g Butter	1 Zitrone, Saft
$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

200 g Räucherlachs	150 g ungesch. Nordseekrabben	20 g Nordseekrabbenfleisch
200 ml Milch	2 TL grobes Meersalz	

Für das Ei:

4 Eier	20 ml Weißweinessig
--------	---------------------

Für den Stampf:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit den 2 geschälten Knoblauchzehen in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen. Kartoffeln abgießen und 90 g Spinat, sowie Butter und Milch zugeben und ordentlich stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Übrigen Spinat abrausen, schleudern und beiseite legen.

Für die Sauce:

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Eier trennen und das Eigelb mit 4 EL Wasser und Zitronensaft mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Auf dem Herd erwärmen und ständig schlagen. Die geklärte und erwärmte Butter vorsichtig einfließen lassen und weiterschlagen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken und bei 60 Grad warmhalten.

Für die Garnitur:

Milch in einem Topf zusammen mit 100 g der ungeschälten Nordseekrabben 2 Minuten zum Kochen bringen. Krabben abschöpfen, Milch salzen und abkühlen lassen. Übrige Krabben 2 Minuten bei 180 Grad frittieren, herausholen und auf einem Küchentuch abtropfen. Mit Meersalz bestreuen.

Für das Ei:

In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und auf mittlere Hitze zurückschalten. Essig ins Wasser geben und mit einer Gabel einen Wasserstrudel erzeugen. Eier vorsichtig hineingießen und 2 $\frac{1}{2}$ Minuten pochieren.

Den Kartoffelstampf mit dem pochierten Ei, der Sauce, dem Lachs und dem Milchschaum servieren. Zum Schluss noch mit Spinatblättern, frittierten Krabben und geschälten Krabben servieren.

Annette Wieland am 13. Februar 2017