

# Koriander-Spinat mit knusprigem Ei, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

**Für den Korianderspinat:**

70 g junge Babyspinatblätter	2 Limetten	70 g Koriander
4 EL Ghee	2 EL Fischsauce	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für das Ei:**

2 Eier	100 ml Essig	500 ml Erdnussöl, ungeröstet
--------	--------------	------------------------------

**Für die Süßkartoffel:**

400 g Süßkartoffeln	2 EL Crème-fraîche	Salz
---------------------	--------------------	------

**Für die Garnitur:**

4 Frühlingszwiebeln	4 EL gesalzene Cashewnüsse	2 mittelscharfe rote Peperoni
---------------------	----------------------------	-------------------------------

Die Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In leicht gesalzenem Wasser gar kochen, anschließend pürieren und mit Crème fraîche verrühren. Mit Salz abschmecken.

Für den Korianderspinat Ghee in einer Pfanne erhitzen. Den Spinat waschen und trocken schleudern und den Koriander hacken. Beides in die Pfanne geben und verrühren. Die Limetten halbieren, den Limettensaft dazu pressen und mit der Fischsauce, Salz und Pfeffer würzen. Den Pfanneninhalt auf ein Sieb geben und den Sud auffangen. Den aufgefangenen Sud wieder in die Pfanne geben und reduzieren. Mit etwas Zucker abschmecken.

Einen Liter Wasser mit Essig in einem Topf aufkochen und etwas reduzieren. Die Eier in eine Schale schlagen und in das leicht siedende Wasser gleiten lassen. Nach zwei Minuten die Eier wieder entnehmen und auf Küchenpapier gut trocknen lassen. Das Erdnussöl in einem Topf auf 200 Grad erhitzen und die pochierten Eier darin knusprig frittieren. Die Frühlingszwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden.

Die Peperoni der Länge nach anschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Ringe schneiden. Die Cashewnüsse grob hacken.

Den Spinat mit dem Süßkartoffelpüree und dem Ei auf Tellern anrichten, den reduzierten Spinatsud aufträufeln, mit Peperoni, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen garnieren und servieren.

Inka Olek am 21. April 2015