

## Verstecktes Ei auf Schinken-Spinat

### Für 2 Personen

250 g dünner Kochschinken	4 Scheiben Prosciutto	1 Rolle Strudelteig
200 g Spinatblätter	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
100 g Meerrettich	4 Eier	50 g Butter
50 g griffiges Mehl	20 ml saure Sahne	1 Muskatnuss
Maiskeimöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Wasser salzen und in einem Topf zum Kochen bringen. Drei Eier anstechen, fünf Minuten darin kochen lassen und anschließend abschrecken und schälen. Ein Ei mit der sauren Sahne verquirlen, salzen und pfeffern. Den Strudelteig in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Mehl und dem verquirlten Ei in drei Panierschalen geben. Anschließend die geschälten Eier darin panieren. Maiskeimöl in einem Topf erhitzen, die panierten Eier darin goldbraun braten und anschließend auf Küchenkrepppapier abkühlen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und in der Pfanne glasig anbraten. Den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und mit Salz zerdrücken. Den Prosciutto und den Kochschinken bis auf zwei Scheiben in Quadrate schneiden, zusammen mit dem Knoblauch dazugeben und mit anschwitzen lassen. Den Spinat waschen, in Streifen schneiden, ebenfalls dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein Ei am oberen Ende aufklappen. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Schinken-Spinat-Mischung auf Tellern anrichten und zwei Scheiben Prosciutto darüberlegen. Das gekappte Ei draufsetzen, mit dem geriebenen Meerrettich garnieren und mit dem Prosciutto servieren.

Hans-Peter Kranik am 30. November 2010