

Eier mit Senf-Soße und warmen Spinat-Salat

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------|---------------------|-------------------|
| 4 Eier | 2 Schalotten | 500 g Blattspinat |
| 1 Sardelle | 1 Bund Schnittlauch | 1/2 Zitrone |
| 3 EL Butter | 1 EL Mehl | 1/4 l Milch |
| 1 EL Dijon-Senf | Salz, Pfeffer | 1 EL Olivenöl |
| 1 Prise brauner Zucker | | |

Die Eier 6 Minuten im kochenden Wasser garen, herausnehmen und gleich in kaltem Wasser abschrecken. Kurz vor dem Anrichten vorsichtig schälen. Schalotten schälen und fein schneiden. Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Sardelle fein hacken. Schnittlauch fein schneiden, von der Zitrone den Saft auspressen. In einem Topf mit 1 EL Butter eine Schalotte anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren. Ca. 3 Minuten köcheln, dann den Senf mit dem Schneebesen unterrühren und die Soße abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Soße mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Für den Spinatsalat in einer Pfanne mit Olivenöl eine Schalotte anschwitzen. Gehackte Sardelle zugeben und den Spinat leicht zusammen fallen lassen. Dann aus der Pfanne nehmen, Schnittlauch untermischen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen und die geschälten Eier vorsichtig darin schwenken. Spinatsalat anrichten, die Eier mit auf den Teller geben und mit der Senfsoße überziehen. Dazu passen gut Salzkartoffeln oder Brot.

Vincent Klink Mittwoch, 05. März 2008