

Warmes Crostino mit jungem Spinat und pochiertem Ei

Für 4 Personen

1 Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe	200 g geräucherter Saibling
100 g Crème double	Pfeffer	Saft, Schale 1/4 Zitrone
1 EL Anislikör	700 g frischer Spinat	1 rote Zwiebel
4 Eier	Salz, Essig	1 EL Butter
4 Scheiben Weißbrot	1 Bund Radieschen	

Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Den Saibling in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden. Mit Knoblauch, Crème double, Pfeffer, Zitronensaft und Anislikör zu einer feinen Crème pürieren. Nach Geschmack noch etwas Zitronenschale untermischen. Petersilie unterheben. Spinat gründlich waschen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem hohen Topf schmelzen, den Spinat darin ca. 5 Minuten dünsten. Spinat in einem Sieb abtropfen lassen und den Sud in einer Schüssel auffangen. Für die pochierten Eier etwa 1 l Wasser mit ca. 20 ml Essig zum Kochen bringen. Die Eier aufgeschlagen, mit Hilfe einer kleinen Suppenkelle in die kochende Flüssigkeit gleiten lassen und 5 Minuten pochieren (Wasser sollte nur simmern). 2 EL Salz in heißem Wasser auflösen, pochierte Eier darin kurz abspülen (neutralisiert den Essiggeschmack). In der Zwischenzeit in einer flachen Pfanne die Butter schmelzen. Brotscheiben (ca. 15 cm x 10 cm) darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Zum Anrichten jeweils eine Brotscheibe auf einen Teller legen. Großzügig mit der Saiblingscreme bestreichen. Spinat darauf verteilen und das pochierte Ei darauflegen. Radieschen putzen, waschen und trockenreiben. Auf dem Teller anrichten. Mit etwas Salz würzen und servieren.

Flora Hohmann am 19. April 2013