

# Rahmspinat mit pochiertem Ei und Gewürzbrösel

**Für zwei Personen**

**Für den Rahmspinat:**

200 g Babyspinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
80 g Crème-fraîche	20 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für das pochierte Ei:**

2 Eier                      2 EL weißer Essig

**Für die Gewürzbrösel:**

100 g Butter	100 g Panko	1 Zweig Thymian
Macis	geröstete Korianderkörner	Chili
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

100 g Butter

**Für den Rahmspinat:**

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in aufgeschäumter Butter farblos anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und darin auf mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Mit Muskatnussabrieb und Salz würzen. Crème fraîche hinzugeben, zu einem cremigen Rahmspinat mit einem Pürrierstab mixen und warmhalten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das pochierte Ei:**

In Essiggesäuertem Wasser unter Strudelwirkung die Eier ca. 4 Minuten wachweich pochieren.

**Für die Gewürzbrösel:**

Butter in einer Pfanne bräunen. Panko in gebräunter Butter anrösten und mit den Gewürzen und gehacktem Thymian verfeinern.

**Für die Garnitur:**

Butter in einem Topf bräunen.

Die pochierten Eier auf dem Rahmspinat anrichten. Mit Gewürzbröseln toppen, braune Butter darüber träufeln und sofort servieren.

Mario Kotaska am 26. Februar 2021