

Gebackenes, pochiertes Ei auf Dill-Koriander-Spinat

Für 4 Personen

Ei:

8 EL Essig	5 Eier, möglichst frisch	50 g Mehl, doppelgriffig
50 g Weißbrotbrösel	Curry	Senf, scharf
Öl	Pfeffer	Zucker
Salz		

Rahmspinat:

500 g Blattspinat	300 g Dill, Kerbel und Korianderblätter	250 g Sahne
2 EL Butter	1 Vanilleschote	2 EL Butter, braun
Muskatnuss	Cayennepfeffer	Salz

Ei:

In einem breiten Topf Wasser aufkochen und einen Schuss Essig hinein geben. In vier kleine Schälchen je einen Esslöffel Essig geben und jeweils ein rohes Ei vorsichtig hinein schlagen, den Dotter dabei nicht verletzen. Das siedende Wasser vom Herd nehmen, mit einem Kochlöffel kreisförmig in eine Richtung rühren, bis es sich dreht. Die Eier nacheinander aus den Schälchen in das sich drehende Wasser gleiten lassen. Das Eiweiß wickelt sich dabei um das Eigelb und je nach Temperatur des Wassers wird es in acht bis zehn Minuten pochiert. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Das übrige Ei verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Senf kräftig würzen und in einen tiefen Teller füllen. Die Weißbrotbrösel mit etwas Curry, Zucker und Salz vermengen. Mehl und Weißbrotbrösel ebenfalls in tiefe Teller füllen. Die pochierten Eier zuerst in Mehl, dann in Ei und in den Weißbrotbröseln wenden. In einer Pfanne bei milder Temperatur circa einen Zentimeter hoch Öl erhitzen und die Eier darin auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rahmspinat:

Die Spinatblätter von den Stielen zupfen. Die Blätter in Salzwasser etwa drei Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Dill, Kerbel und Korianderblätter waschen und trocken schleudern. Mit den Händen das überschüssige Wasser aus dem Spinat drücken, und etwas zerkleinern. Die Sahne erhitzen und mit dem Spinat und Butter in einem Mixer pürieren. In einen kleinen Topf füllen, Vanille einlegen, sanft erhitzen, die braune Butter hinein rühren und mit Salz, Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuterblätter grob schneiden und kurz untermixen. Den Rahmspinat mit den gebackenen, pochierten Eiern anrichten.

Tipp:

Nach Geschmack kann der Rahmspinat noch mit etwas Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Korianderkörnern abgeschmeckt werden.

Alfons Schuhbeck am 27. Mai 2011