

Pochiertes Ei, Spinat-Püree, Pilze, Trauben-Senf-Soße

Für zwei Personen

Für das Ei:

2 Eier

Für den Spinat:

300 g Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	40 g Butter
2 EL Olivenöl	Eiswasser	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze:

120 g gemischte Pilze	$\frac{1}{2}$ Schalotte	3 EL Crème-fraîche
1 Zweig Thymian	150 ml Weißwein	1 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Für die Traubensenfsauce:

80 ml Gemüsefond	80 ml Sahne	1 TL Speisestärke
1 EL Traubensenf	10 g Butter	1 Msp. Rote-Bete-Granulat
Salz, Pfeffer		

Für den Spinatsalat:

50 g Babyspinat	1 TL Honig	weißer Balsamico
200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	Muskatnuss

Für die Garnitur:

1 TL Speisestärke	1 Thymianblüte	1 festk. Kartoffel
	Öl, Salz	

Für das Ei: Einen Topf mit Wasser und Essig aufsetzen. Strudel erzeugen. Ei eingeleiten lassen. 2-3 Minuten garen und mit einer Schaumkelle herausheben.

Für den Spinat: Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Spinat putzen, waschen, trockenschleudern und in kochendem Salzwasser ca. 20 Sekunden blanchieren. Danach in Eiswasser abkühlen, abschütten und gut ausdrücken. Knoblauch abziehen, kleinwürfeln und in etwas Butter anbraten, Spinat dazugeben und gut erwärmen. Sofort im Mixer mit Butter und Olivenöl sehr fein pürieren und mit Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze: Thymian abbrausen und trockenwedeln. Pilze putzen und gleichmäßig schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Pilze, Thymian und Schalottenwürfel in heißem Rapsöl ca. 1 $\frac{1}{2}$ Minuten schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen. Crème fraîche zugeben, cremig ein köcheln lassen und warm halten.

Für die Traubensenfsauce: Gemüsefond mit der Sahne in einer Pfanne aufkochen. Speisestärke einrühren. Senf und Rote-Bete-Granulat zugeben und Butter einmischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und warm halten.

Für den Spinatsalat: Babyspinat waschen und trockenschleudern. Aus Honig, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und den Spinat damit vermengen.

Für die Garnitur: Einen Topf mit Öl erhitzen. Thymianblüte säubern. Kartoffel schälen und raspeln. Mit etwas Speisestärke vermengen und im Fett ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen.

In Gläser zuerst das heiße Spinatpüree verteilen, darüber die Crèmepilze. Pochierte Eier in eine warme Sauteuse öffnen, auf die Pilze platzieren.

Mit heißer aufgeschäumter Sauce bedecken und sofort servieren. Nach Wunsch mit einer Thymianblüte garnieren.

Sonja van der Werff am 12. November 2019