

Ei mit Sauce hollandaise, Spinat, Kartoffelchips

Für zwei Personen

Für die Kartoffelchips:

200 g festk. Kartoffeln

Pflanzenöl

Salz

Für die Sauce hollandaise:

1 Schalotte

2 Eier, L

250 g Butter

200 ml trockener Weißwein

2 EL Worcestershiresauce

1 EL Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

1 TL schwarze Pfefferkörner

Piment d'Espelette

Zucker

Salz

Pfeffer

Für den Spinat:

200 g Babyspinat

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

Muskatnuss

Salz, Pfeffer

Für die Eier:

4 Eier, L

200 ml Weißweinessig

Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Beet Gartenkresse

Für die Kartoffelchips:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen und in 1 mm dünne Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben in reichlich kaltem Wasser waschen, gut abtropfen lassen und zwischen Küchenpapier trocknen. In der Fritteuse ausbacken und salzen.

Für die Sauce hollandaise:

Eier trennen und Eigelb auffangen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Mit Weißwein, Pfefferkörner, Lorbeer und 1 Prise Zucker in einem Topf aufkochen. Auf die Hälfte reduzieren. Reduktion durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Butter im Topf zerlassen. Eigelbe, Worcestershiresauce und Tomatenmark zur Reduktion geben und über Wasserbad aufschlagen. Die flüssige Butter zugeben und weiter schlagen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Zucker abschmecken.

Für den Spinat:

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer hohen Pfanne zerlassen und Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die pochierten Eier:

Einen Liter Wasser mit dem Essig aufkochen. Eier in einer Tasse aufschlagen. Einen Strudel im Wasser erzeugen und Eier vorsichtig hinein gleiten lassen. 3-4 Minuten pochieren. Die Eier in eine Schüssel mit lauwarmem Salzwasser geben, um die Eier warm zu halten.

Für die Garnitur:

Kresse zupfen und als Garnitur verwenden.

Johannes Hamackers am 30. Juli 2025