

Kartoffelstampf mit Spinat, Zitronen-Butter-Sauce, pochierten Eiern, Räucherlachs und Nordseekrabben

Zutaten für 2 Personen

Für den Stampf:

- 4 Kartoffeln
- 100 g frischer Babyspinat
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Milch
- 50 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 2 Eier
- 200 g Butter
- 1 Zitrone, davon 2 EL Saft
- ¼ TL Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer

Für die pochierten Eier:

- 4 Eier
- 20 ml Weißweinessig

Außerdem:

- 200 g Räucherlachs in Scheiben
- 150 g ungeschälte Nordseekrabben
- 20 g Nordseekrabbenfleisch
- 200 ml Milch
- 2 TL grobes Meersalz

Zubereitung:

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und mit 2 geschälten Knoblauchzehen in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen. Kartoffeln abgießen. 90 g Spinat, Butter und Milch zugeben und ordentlich stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Übrigen Spinat abrausen, schleudern und beiseite legen.

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Eier trennen und das Eigelb mit 4 EL Wasser und Zitronensaft mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Auf dem Herd erwärmen und ständig schlagen. Die geklärte und erwärmte Butter vorsichtig einfließen lassen und weiterschlagen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken und bei 60 Grad warmhalten.

Für die Garnitur Milch in einem Topf zusammen mit 100 g der ungeschälten Nordseekrabben 2 Minuten zum Kochen bringen. Krabben abschöpfen, Milch salzen und abkühlen lassen. Übrige Krabben 2 Minuten bei 180 Grad frittieren, herausholen und auf einem Küchentrepp abtropfen. Mit Meersalz bestreuen.

Für die pochierten Eier in einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und auf mittlere Hitze zurückschalten. Essig ins Wasser geben und mit einer Gabel einen Wasserstrudel erzeugen. Die Eier vorsichtig hineingießen und 2 ½ Minuten pochieren.

Den Kartoffelstampf mit dem pochierten Ei, der Sauce, dem Lachs und dem Milchschaum sowie Spinatblättern, frittierten und geschälten Krabben servieren.

Rezept: Annette Wieland

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Februar 2017

Episode: ChampionsWeek / Hausmannskost