

Pochierte Eier

Rezept von Ali Güngörmüs, Profikoch im Restaurant "Pageou" in München

Zutaten

- 4 frische Bio-Eier
- 200 g Spinat
- 1 Zwiebel
- Schalotten
- 4 Weißbrotscheiben
- etwas Lammschinken
- Essig
- Muskat

Zubereitung:

Das Wasser aufkochen und einen Schuss Essig hinzu geben. Die Eier einzeln in Tassen schlagen und das Wasser mit einem Schneebesen zu einem Strudel bringen (dass es sich dreht wie ein Strudel).

Eier einzeln hineingleiten lassen und je nach gewünschter Konsistenz pochieren. Anschließend herausnehmen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Brot toasten, Schalotten und Zwiebel in Butter anschwitzen und den gewaschenen Spinat dazugeben. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, mit etwas Salz und Muskat abschmecken. Dann den Spinat auf den Brotscheiben verteilen, Eier drauflegen und mit Lammschinken garnieren. Etwas Olivenöl darüber träufeln.