

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2023** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Martin Schwendner

**Pochiertes Ei auf Kartoffelrösti mit Blattspinat und süßer
Dijonsenf-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelrösti:

500 g festkochende Kartoffeln
 1 Schalotte
 1 Ei
 Butterschmalz, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Kartoffeln mit der groben Seite einer Reibe raspeln und in eine Schüssel geben und dann die geraspelten Kartoffeln etwas ausdrücken.

Schalotte abziehen, halbieren und in feine Halbringe schneiden und zu den Kartoffeln geben. Dann das Ei hinzugeben. Alles gut durchmengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse mithilfe eines Löffels zu Rösti geformt in der Pfanne auf beiden Seiten goldbraun backen. Die fertigen Rösti im Ofen warmhalten.

Für die Sauce:

1 weiße mittelgroße Zwiebel
 200 ml Sahne
 50 g Butter
 3 EL Dijon-Senf
 2 EL süßer Senf
 50 ml Weißwein
 150 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Dijon Senf dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Kurz köcheln lassen, dann mit Gemüsefond und Sahne aufgießen.

Alles einmal aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze für 10 Minuten köcheln lassen. Sauce nun mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den süßen Senfiterrühren. Sauce mit dem Pürierstab noch einmal kräftig aufmixen.

Für den Blattspinat:

200 g junger Blattspinat
 1 Schalotte
 2 EL getrocknete Cranberrys
 25 g Butter
 50 ml Weißwein
 Salz, aus der Mühle
 1 Prise Cayennepfeffer

Blattspinat verlesen, waschen und trockenschleudern.

Schalotte abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Cranberrys und Weißwein zugeben und alles aufkochen. Spinat zugeben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und 2-3 Minuten dünsten, bis die Blätter leicht zusammengefallen sind.

Für das pochierte Ei: Ca. 2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen und den Essig hinzufügen.
4 kalte Eier, Größe L Ei aufschlagen und in eine Tasse oder kleine Schüssel geben. Sobald
6 EL Essigessenz das Wasser anfängt zu köcheln, die Hitze reduzieren. Mit einem
Salz, aus der Mühle Kochlöffel umrühren, sodass in der Mitte ein Strudel erzeugt wird. Ei dann
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle vorsichtig in das siedende Wasser geben. Durch den Wirbel ummantelt
das stockende Eiweiß das Eigelb. Anschließend mit dem Rühren
aufhören und das Ei etwa drei Minuten lang gar ziehen lassen. Wenn die
gewünschte Konsistenz erreicht ist, das Ei mit einer Schaumkelle aus
dem Topf nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen
und pfeffern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.