

Mürbeteignester mit pochiertem Ei und Spinat

Zutaten für den Mürbeteig (für 4 Personen):

- 250 g Mehl
- 0.5 TL Salz
- 120 g weiche Butter
- 1 Ei

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die Masse solange kneten, bis ein kompakter Teig entsteht. Den Mürbeteig zu einer großen Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig auf einer mehlbestreuten Arbeitsfläche flach ausrollen und mit einer Form Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen.

Kleine feuerfeste Förmchen umgedreht auf ein Backblech stellen und die ausgestochenen Kreise mittig darauflegen. Alternativ die Kreise in ein gefettetes Muffin-Backblech legen. Bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.

Zutaten für die Senf-Hollandaise:

- 4 Eier
- 100 g Butter
- 80 ml Sahne
- 0.25 TL Weißer Pfeffer
- 0.5 TL Salz
- 1 EL Zitronensaft
- Senf

Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Währenddessen die Eier trennen und das Eigelb zu der flüssig gewordenen Butter in den Topf geben. Die Sahne und den Zitronensaft hinzugeben und alles gut verrühren. Die Soße bei 75-80 Grad etwa 6 Minuten unter ständigem Rühren sämig einkochen. Zum Schluss nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Anschließend direkt in eine kalte Schüssel umfüllen.

Zutaten für den Nestinhalt:

- 500 g Blattspinat
- 1 mittelgroße Zwiebel
- etwas Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 8 Drillinge
- 4 kleine, ganz frische Eier
- Essig
- grobes Meersalz

Frischen Spinat putzen, gefrorenen antauen lassen und Flüssigkeit abgießen. Zwiebeln schälen und klein würfeln und in einer Pfanne mit zerlassener Butter glasig werden lassen. Den Spinat hinzugeben, unter Umrühren garen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser garkochen. Abgießen.

Einen hohen, schmalen Topf halb mit Wasser füllen. Salz und etwas Essig hinzugeben und das Wasser zum Simmern bringen. Das erste frische Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen kräftigen Strudel im simmernden

Wasser erzeugen und das aufgeschlagene Ei vorsichtig in die Mitte des Strudels geben. Das Eiweiß legt sich durch den Strudel langsam um das Eigelb und formt eine Einheit. Je nach Größe des Eis und der gewünschten Festigkeit dauert das zwischen 2 und 4 Minuten. Die anderen Eier ebenfalls pochieren.

Die fertigen Eier mit etwas grobem Salz bestreuen. Den Spinat in den Nestern anrichten, jeweils einige Kartoffelstücke und 1 Ei darauf platzieren und mit etwas Soße übergießen. Auf einem Salatbett servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 16.10.2020

Koch/Köchin: Annalina Behrens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen