

Spinatsalat mit pochierten Eiern

Ein klassisches Freitagsgemüsegericht, das in ganz NRW auf den Tisch kommt ist wohl Rahmspinat, mit Eiern und Kartoffeln – davon inspiriert haben wir einen feinen Salat gezaubert, der mit pochierten Eiern und cremigem Dressing garniert wird. Dazu gibt es knusprige Kartoffelplätzchen.



Portionen: 2
Vorbereitung: 45 min
Zubereitung: 20 min
Zeit gesamt: 1 h 5 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Spinatsalat:

- 100 g saure Sahne
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 3 EL Weißweinessig, aufgeteilt
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 200 g frischer Blattspinat (Babyspinat)
- 1 Schalotte
- 2 Eier

Zutaten für die Kartoffelplätzchen:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Ei
- 1 EL Speisestärke
- ¼ TL Paprika edelsüß
- Pfeffer
- Etwas Mehl zum Wenden
- Reichlich Sonnenblumenöl zum Braten

Besondere Utensilien:

- Kartoffelpresse

Zubereitung:

- **Für die Kartoffelplätzchen** die Kartoffeln mit gesalzenem Wasser bedeckt aufsetzen, aufkochen und bei mittlerer Hitze und schräg aufgelegtem Deckel garkochen, etwa 30 Minuten.
- In der Zwischenzeit **für den Spinatsalat** saure Sahne, Sonnenblumenöl, einen Esslöffel Weißweinessig und Senf in ein Schälchen füllen.
- Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse dazu pressen.
- Alles glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Falls das Dressing sehr dickflüssig ist, mit ein bis zwei Esslöffeln Wasser verdünnen.
- Dressing bis zum Gebrauch kaltstellen.
- Den Blattspinat verlesen, waschen und gut trocknen.
- Die Schalotte schälen, längs halbieren und in feine Halbringe schneiden.
- Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.
- Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden.
- Kartoffeln pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. **Tipp:** Wer keine Kartoffelpresse besitzt, kann einen Kartoffelstampfer verwenden oder die Kartoffeln auf der groben Seite der Küchenreibe reiben.
- Schnittlauch, Ei, Speisestärke, einen Teelöffel Salz, Paprikapulver sowie Pfeffer nach Geschmack hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Etwas Mehl in einen tiefen Teller füllen.
- Aus jeweils einem schwach gehäuften Esslöffel Teig kleine Kartoffelplätzchen formen und in Mehl wälzen.
- Reichlich Sonnenblumenöl – es sollte etwa einen Zentimeter hoch in der Pfanne stehen – erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
- Fertige Kartoffelplätzchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen und kurz warmhalten.
- Während die Kartoffelplätzchen braten einen mittelgroßen Topf mit Wasser aufkochen und zwei Esslöffel Weißweinessig unterrühren.

- Hitze zurückschalten, bis das Wasser knapp unter dem Siedepunkt ist.
- Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen.
- Kräftig im Topf rühren, sodass ein Wirbel entsteht, die Eier vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und drei Minuten pochieren.
- In der Zwischenzeit Spinat und Schalotten auf zwei Teller verteilen und mit dem vorbereiteten Dressing beträufeln.
- Eier mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gegebenenfalls fransiges Eiweiß wegschneiden.
- Pochierte Eier auf dem Spinatsalat anrichten und mit den heißen Kartoffelplätzchen servieren – **Mahlzeit!**