

**Kochen**

**Mira Maurer**

**Dienstag, den 14.02.2023**

**Pochierte Eier mit Hollandaise, Spinat und Bratkartoffeln**

**Für 2 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kartoffeln**

600 g Bio-Kartoffeln, festkochend  
4 EL Butterschmalz  
1 Knoblauchzehe  
1 Stiel Rosmarin  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Für den Spinat**

300 g Spinat, frisch oder 150 g TK-Spinat  
1 EL Butter  
etwas Pfeffer  
etwas Salz  
etwas Muskat

**Für die Hollandaise**

120 g Butter  
2 Eigelb (Größe M)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 TL Zitronensaft  
etwas Zucker

**Für die pochierten Eier**

500 ml Wasser  
etwas Salz  
1 EL Essig  
2 Eier (Größe M)



**Zubereitung**

1. **Die Kartoffeln** schälen, abbrausen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.
2. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin gleichmäßig verteilen. Knoblauch abziehen, andrücken. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.
3. Knoblauch und Rosmarin zu den Kartoffeln geben. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Kartoffeln an der Unterseite schön kross angeröstet sind. Kartoffeln dann vorsichtig wenden und kross fertig braten. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Spinat putzen und verlesen. Butter erhitzen- Spinat zugeben und etwa 2 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Flüssigkeit einköcheln lassen.
5. **Für die Hollandaise** Butter schmelzen lassen und danach durch ein feines Sieb geben (klären).
6. Eigelbe in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad hellschaumig schlagen. Dabei die geklärte Butter nach und nach zugeben, bis eine cremige Masse entsteht.
7. Die Hollandaise mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker würzen.
8. **Für die Eier** Wasser, Salz und Essig aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten und das Wasser nur noch sieden lassen.
9. Eier nacheinander in einer Tasse aufschlagen und ins Wasser gleiten lassen. Eier darin, je nach Geschmack ca. 3-6 Minuten garen.
10. Eier herausnehmen und abtropfen lassen, die fransigen Ränder evtl. abschneiden.
11. Spinat auf vorgewärmte Teller geben. Eier jeweils darauf anrichten. Hollandaise darüberträufen. Mit den Bratkartoffeln servieren.