

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pochiertes Ei mit Spinat und knuspriger Hühnerhaut

Koch: Thomas Huber

Zutaten

(4 Personen)

Für die knusprige Hühnerhaut

- 200 g Hühnerhaut
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 2-3 Thymianzweige

Für die Beilage

- 300 g Sellerie
- Wasser zum Blanchieren
- 100 g Trüffelbutter (alternativ: normale Butter)
- 500 g Blattspinat
- Salz

Für die pochierten Eier

- 4 Eier
- Kochwasser vom Sellerie
- Salz

Zubereitung

1. Zuerst die Hühnerhaut auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend die Thymianzweige darauflegen und die Hühnerhaut bei 150° C Umluft etwa 20-25 Minuten im Rohr knusprig backen.

2. Den Sellerie in kleine Würfel (ca. 1 cm) schneiden und eine Minute in gesalzenem Wasser blanchieren. Dann mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser nehmen und vorerst beiseitestellen.

Tipp: Das Sellerie-Kochwasser nicht weggießen – in diesem können anschließend die Eier pochiert werden, dann bekommen sie einen guten Geschmack!

3. Für die pochierten Eier das Kochwasser vom Sellerie erneut erhitzen, die Eier ganz vorsichtig direkt hineinschlagen und etwa 4-5 Minuten nur leicht ziehen lassen (nicht mehr kochen).

4. Nun die Trüffelbutter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Selleriewürfel dazugeben und ganz kurz vorm Anrichten erst den Blattspinat beimengen, leicht salzen und durchschwenken.

5. Zum Schluss den Spinat mit der Trüffelbutter und dem Sellerie in einem tiefen Teller anrichten. Die pochierten Eier noch einmal kurz durch den Bratrückstand vom Spinat ziehen, salzen und direkt aus der Pfanne mittig auf dem Spinat am Teller anrichten. Die knusprige Hühnerhaut aus dem Rohr nehmen, über das pochierte Ei bröseln und servieren.

Tipp: Das Gericht eignet sich gut als herzhaftes Frühstück!