

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebackenes Ei mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und Forellenkaviar

Koch: Florian Zillner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Gewürzreduktion

- ein Schuss Weißwein
- 5 Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- geriebene Muskatnuss
- ½ l Wasser

Für die gebackenen Eier

- 4 Bio-Eier
- 2 verquirlte Bio-Eier zum Panieren
- glattes Mehl zum Panieren
- Semmelbrösel zum Panieren
- Öl zum Frittieren

Für die Sauce Hollandaise

- 2 Eidotter
- 200 g geklärte Butter (=Butterschmalz)
- Salz

- Saft einer ½ Zitrone
- 2 EL Gewürzreduktion

Für den Spinat

- 500 g Blattspinat
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- ein Schuss Weißwein oder 2 EL Gewürzreduktion
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- 1 Glas Forellenkaviar (oder Saiblingskaviar)
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Gewürzreduktion das Wasser in einen Topf geben, erhitzen und den Weißwein, die Pfefferkörner, die Wacholderbeeren, die Lorbeerblätter und etwas geriebene Muskatnuss hinzugeben und den Sud um etwa die Hälfte reduzieren lassen.

2. Für die gebackenen Eier zuerst die 4 Bio-Eier für 5 Minuten und 30 Sekunden in einem Topf in Wasser kochen, danach herausnehmen, sofort abschrecken und in kaltes Wasser geben. Warten, bis die Eier gänzlich ausgekühlt sind, danach schälen und sofort doppelt in Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln panieren.

3. Für die Sauce Hollandaise die Butter in einem Topf schmelzen lassen und auf zirka 40° C erwärmen (nicht zu heiß). Dann die Eidotter, die Gewürzreduktion, eine Prise Salz und einen Spritzer Zitronensaft in einer Schüssel über Wasserdampf mit einem Schneebesen sehr schaumig schlagen. Darauf achten, dass das Wasser nicht zu stark kocht. Anschließend die flüssige, warme Butter unter ständigem Schlagen langsam in die Hollandaise-Masse einfließen lassen und zu einer sämigen, dicklichen Sauce weiterschlagen.

4. Wenn die Sauce Hollandaise fertiggestellt ist, die panierten Eier in einem Topf mit heißem Öl oder in der Fritteuse ausbacken, bis sie eine schöne goldbraune Farbe aufweisen.

5. Für den Spinat die Schalotte feiwürflig schneiden und in etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Dann mit einem Schuss Weißwein oder ein wenig

Gewürzreduktion ablöschen, kurz verkochen lassen und sofort mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Den Spinat begeben und unterheben.

Tipp: Wichtig, ist, dass dieser Schritt erst kurz vor dem Anrichten passiert, da ansonsten der Spinat zu sehr zerfällt.

6. Zum Schluss zuerst den Spinat mittig in einen tiefen Teller geben, ein gebackenes Ei daraufsetzen und die Sauce Hollandaise rund um das Ei verteilen. Einen großzügigen Löffel vom Forellenkaviar auf das Ei setzen und mit frischem, feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.