

Rahmspinat mit gebackenem Ei – ein Rezept von Hans Haas



Gebackenes Ei lässt sich schnell und einfach herstellen. Es ist etwas Besonderes womit Sie Gäste überraschen und begeistern können.

Zutaten für 4 Personen



- 3 kleine Schalotten, fein gewürfelt
- 2 EL Maiskeimöl (alternativ Rapsöl)
- ¼ l [Tomatenssenz](#)
- ½ Knoblauchzehe, zerdrückt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 400 ml Sahne
- 300 g Spinat, geputzt gewogen
- 2 l Wasser

100 ml Essig
6 sehr frische Eier
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
etwa ½ EL geschlagene Sahne
Mehl und Semmelbrösel zum Panieren
Öl zum Frittieren

Tipps von Hans Haas:

- Lässt sich durch Reduktion der Zutaten auch gut für 1 bis 2 Personen zubereiten.
- Achten Sie darauf, das Ei nicht zu lange zu pochieren, damit das Dotter flüssig bleibt.

Zubereitung (circa 45 Minuten)



Eine fein-gewürfelte Schalotte in 1 EL Maiskeimöl glasig braten. Die Tomatenessenz angießen und etwas einkochen lassen.



Den Knoblauch zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne hineingeben. Die Sauce erneut etwas einkochen lassen, damit sie ein wenig Bindung bekommt.



Die restlichen Schalotten in 1 EL Maiskeimöl glasig braten und den Spinat darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat in die Rahmsauce geben. Mit dem Mixstab fein pürieren, einmal kräftig aufkochen lassen und abschmecken.



Das Wasser mit Essig in einem breiten Topf aufkochen. 4 Eier einzeln in jeweils eine Tasse aufschlagen. Mit einem Holzlöffel jeweils auf einer Stelle im siedenden Essigwasser rühren und dieses so in Drehung bringen, dass sich ein kleiner Strudel bildet (siehe Videoa). Jeweils ein Ei hineingleiten lassen und etwa 2 Minuten pochieren. Das Eiweiß soll dann fest, die Dotter (Eigelb) jedoch noch flüssig sein. Die Eier vorsichtig herausheben, in kaltem Wasser abschrecken, gut trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Die restlichen Eier verschlagen und die geschlagene Sahne zufügen. Die pochierten Eier zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Bröseln wenden. Die Panade vorsichtig andrücken und die Eier in 175 °C heißem Öl goldbraun frittieren. Das sollte schnell gehen, damit die Dotter flüssig bleiben.



Die Eier auf Küchenpapier kurz abfetten lassen und auf dem Rahmspinat anrichten.

Guten Appetit.