

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2025 ▪**
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Nelson Müller



Beate Heine

**Kartoffel-Spinat-Türmchen mit pochiertem Ei, gerösteten
Pinienkernen und Petersilien-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 125 ml Milch
 1 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren, in einen Kochtopf geben und ca. 25 Minuten in Salzwasser kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Butter in die Milch geben, verrühren und das Gemisch zu den Kartoffeln geben. Das Ganze vermengen und mit Muskat und Salz abschmecken.

Für den Spinat:

250 g Blattspinat
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Sahne
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfen und in einer Pfanne in Öl braten. Blattspinat gründlich waschen, trockenschleudern, grob hacken, in die Pfanne geben, zerfallen lassen und kurz dünsten. Anschließend Sahne angießen, umrühren und etwas einkochen lassen. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Für das pochierte Ei:

2 Eier, Größe M
 1 EL Tafelessig
 1 TL Salz

2 Liter Wasser in einen hohen Kochtopf geben, aufkochen und Hitze herunterstellen. Essig und Salz in das Kochwasser geben und kräftig verrühren. Mit dem Kochlöffel einen Strudel erzeugen und die Eier nacheinander in das Wasser gleiten lassen. Eier je 3 Minuten garen und mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

Für die gerösteten Pinienkerne:

50 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Für die Garnitur zur Seite stellen.

Für das Petersilien-Öl:

¼ Zitrone, Saft
 1 Bund glatte Petersilie
 100 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter zusammen mit dem Öl, Zitronensaft und einer Prise Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und fein pürieren. Anschließend in eine Quetschflasche füllen.

In einen großen tiefen Teller einen Servierring stellen, zuerst den Kartoffelstampf, dann den Spinat einfüllen, das Ei oben aufsetzen und mit Pinienkernen und Petersilien-Öl garnieren.