

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2021 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



**Rahmspinat mit pochierem Ei und Gewürzbrösel**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Rahmspinat:**  
200 g Babyspinat  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
80 g Crème fraîche  
20 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in aufgeschäumter Butter farblos anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und darin auf mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Mit Muskatnussabrieb und Salz würzen. Crème fraîche hinzugeben, zu einem cremigen Rahmspinat mit einem Pürierstab mixen und warmhalten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das pochierte Ei:**  
2 Eier  
2 EL weißer Essig

In Essiggesäuertem Wasser unter Strudelwirkung die Eier ca. 4 Minuten wachsw weich pochieren.

**Für die Gewürzbrösel:**  
100 g Butter  
100 g Panko  
1 Zweig Thymian  
Macis  
Geröstete Korianderkörner, aus der Mühle  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne bräunen. Panko in gebräunter Butter anrösten und mit den Gewürzen und gehacktem Thymian verfeinern.

**Für die Garnitur:**  
100 g Butter

Butter in einem Topf bräunen.

Die pochierten Eier auf dem Rahmspinat anrichten. Mit Gewürzbröseln toppen, braune Butter darüber träufeln und sofort servieren.