

## Verlorene Freilandeier auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise

**Rezept für 4 Vorspeisen.** Wird das Gericht als Hauptgericht verwendet , die Zutaten entsprechend hochrechnen.

4 Freilandeier, 3 Eigelb, 300 g frischer Blattspinat, eine mittlere Zwiebel, 20 g Knoblauch, 20 g Ingwer, 150 g Butter, 1 Liter Wasser, 0,1 Liter weißer Essig, 3 cl Weißwein, 4 Essl. Rapsöl, Gewürze.

**Verlorene Eier:** 0,75 Liter Wasser mit dem Essig zum Kochen bringen, mit einem Schneebesen rühren, dass das Wasser in der Mitte strudelt .Die Eier nach und nach einzeln, mittels einer Tasse in das kochende Wasser gleiten lassen und 4 Minuten köcheln. Das restliche Wasser in einem extra Topf erhitzen und leicht salzen. Das Wasser nicht kochen lassen. Die Eier bis zum Servieren dort warm halten.

**Blattspinat:** Vom Spinat die groben Stängel entfernen und waschen. In einem Topf 30 g Butter erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer ( alles fein gehackt) darin glasig anschwitzen. Jetzt den Blattspinat zugeben und zugedeckt ca.8 Minuten dämpfen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.

**Sauce Hollandaise:** 120 g Butter zerlaufen lassen und abpassieren, sodass die Molke entfernt ist. Die Eigelbe mit dem Weißwein auf einem heißen Wasserbad cremig rühren und dann die zerlaufene Butter im lauwarmen Zustand tropfenweise einrühren. Abschmecken mit Salz, Zitronensaft und Worcestersauce.

**Zum Anrichten** die verlorenen Eier auf dem Blattspinat anrichten und mit der Sauce Hollandaise überziehen. Als Garnitur eignen sich in Öl angebratene Scampi. Verwendet man die verlorene Eier als Hauptgericht eignen sich als Beilage Salzkartoffeln.



Bild / U.Großmann