



Special: Kräuterseitlinge & pochiertes Ei

mit Kartoffeln auf Kräutercreme und Rucola



ca. 45min



3-4 Personen

Heute findet sich auf unseren Tellern ein buntes Allerlei, das sich durch seine harmonische Zusammenstellung und die aromatischen Zutaten perfekt für die festliche Zeit eignet. Würzige Kräuterseitlinge und Austernpilze werden zusammen mit Kartoffeln im Ofen geröstet und schließlich auf einer selbst gemachten Kräutercreme mit Kapern und Zitrone serviert. Das cremig pochierte Ei setzt dem Gericht die Krone auf. Köstlich!

- 10g Estragon
- 20g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Schalotte
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 4 Kräuterseitlinge
- 250g Austernpilze
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Packungen Kapern
- 100g Rucola
- 50g Walnusskerne ¹⁵

- 2TL Senf ¹⁰
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 806kcal, Fett 56.0g,
Kohlenhydrate 56.8g, Eiweiß 19.6g



4. Pilze mitrösten

2. Kartoffeln rösten

5. Eier pochieren

3. Kräutercreme pürrieren

6. Rucola verfeinern

Den **Rucola** mit dem **übrigen Zitronensaft** vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Walnüsse** zerkrümeln. Die **Schalotten** in ein Sieb abgießen, unter die **Crème** mengen und die **Crème** auf Teller streichen. Die **Pilze**, die **Kartoffeln** und die **Eier** darauf anrichten. Mit dem **Rucola**, den **übrigen Kräutern** und den **Walnüssen** garnieren.