



Kräuterseitlinge und pochiertes Ei

mit Kartoffeln auf Kräutercreme und Rucola



ca. 45min



2 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!

- 15g Petersilie & Estragon
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Schalotte
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Kräuterseitlinge
- 250g Austernpilze
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Packungen Kapern
- 50g Rucola
- 25g Walnusskerne ¹⁵

- 1TL Senf ¹⁰
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 835kcal, Fett 56.5g,
Kohlenhydrate 59.6g, Eiweiß 22.1g



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 **zerkrümelten Walnüssen** garnieren.