



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
- 125g Austernpilze
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Packung Kapern
- 50g Rucola
- 25g Walnusskerne ¹⁵

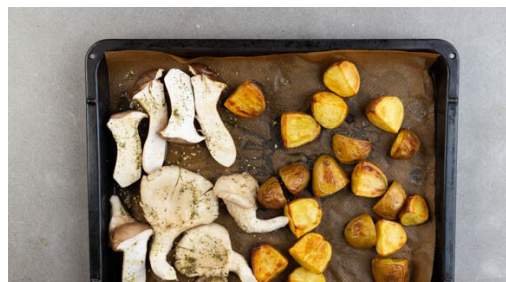
- 1TL Senf ¹⁰
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

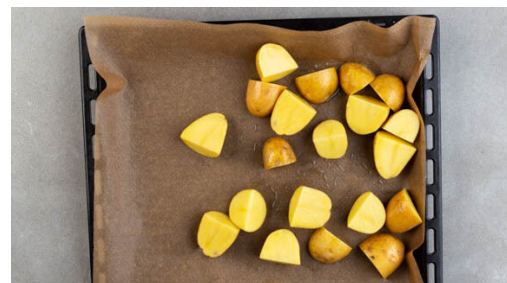
Energie 804kcal, Fett 56.0g,
Kohlenhydrate 56.5g, Eiweiß 19.7g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Estragonblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Schalotte** schälen und fein würfeln. **1TL Zitronensaft** beiseitestellen, den **übrigen Zitronensaft** mit den **Schalotten** vermengen.



Die **Kräuterseitlinge** längs halbieren, die **Austernpilze** ganz lassen. Alle **Pilze** mit 2EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und der **Gewürzmischung** vermengen und gleichmäßig neben den **Kartoffeln** verteilen. Die **Kartoffeln** und die **Pilze** weitere 10-14Min. im Ofen rösten, bis beide goldbraun sind.



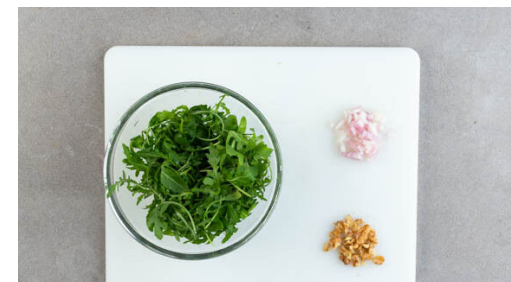
Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe vierteln oder sechsteln, dann mit 1EL Olivenöl sowie ½TL Salz vermengen und auf einer Seite eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs verteilen. Im Ofen 14-18Min. rösten. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** mit 1EL hellem Essig aufkochen.



Die Hitze des aufgekochten Wassers reduzieren, bis es sanft köchelt. Die **Eier** einzeln aufschlagen und in das Wasser geben. Ca. 3Min. pochieren, bis das **Eiweiß** fest und das **Eigelb** noch flüssig ist. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchentrepp legen. Die **Zitronenschale** und die **Kapern** unter die **Kräutercreme** mengen.



Etwas **Petersilie** und **Estragon** für die Garnitur beiseitelegen. Die **übrigen Kräuter**, die **Crème fraîche**, 1TL Senf, ½TL Honig, 1 kräftige Prise Salz und 2 kräftige Prisen Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer cremig pürieren.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**