



Kräuterseitlinge und 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 ein besonderes Abendessen 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!

- 30g Petersilie & Estragon
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Schalotte
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 4 Kräuterseitlinge
- 250g Austernpilze
- 2 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
- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 811kcal, Fett 56.0g,
Kohlenhydrate 56.8g, Eiweiß 19.6g



1. Zutaten vorbereiten

A black and white photograph of a baking tray. On the left side of the tray, there are several large, sliced mushrooms, possibly cremini or similar, showing their gills and stems. They are coated in a dark, textured seasoning. On the right side of the tray, there are numerous small, round potatoes, likely baby potatoes, which are also coated in a similar dark seasoning. The tray itself is dark and appears to be lined with parchment paper. The background is a plain, light-colored surface.

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.