



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 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!

- 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 812kcal, Fett 56.1g,
Kohlenhydrate 57.8g, Eiweiß 20.0g



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. **1 TL Zitronensaft** beiseitestellen, den **übrigen Zitronensaft** mit den **Schalotten** vermengen.

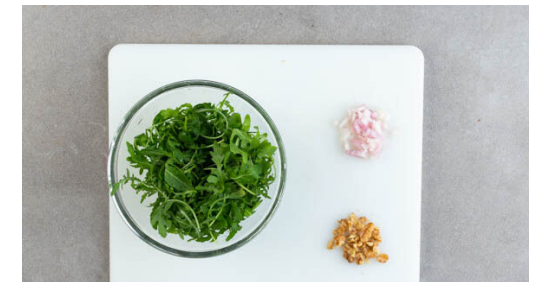


Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe vierteln oder sechsteln, dann mit 1EL Olivenöl sowie ½TL Salz vermengen und auf einer Seite eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs verteilen. Im Ofen 14-18Min. rösten. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** mit 1EL hellem Essig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



A small, clear plastic pitcher with two handles, containing a mixture of green herbs, yellow corn, and white cream. A metal spoon is resting next to it on a grey surface.

Etwas **Petersilie** und **Estragon** für die Garnitur beiseitelegen. Die **übrigen Kräuter**, die **Crème fraîche**, 1TL Senf, ½TL Honig und je 1 kräftige Prise Salz und 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 **Creme** mengen und die **Creme** auf Teller streichen. Die **Pilze**, die **Kartoffeln** und die **Eier** darauf anrichten. Mit dem **Rucola**, den **übrigen Kräutern** und den **zerkrümelten Walnüssen** garnieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(f60b7a900783ac3fd531bfd9c111be6d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(fe5cf1978663f480c504f8fc2019fe62_img.jpg\)](#) [!\[\]\(3251ba33ee7a8fbbf21e8e8207062a79_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**