



Kräuterseitlinge und pochiertes Ei

mit Kartoffeln auf Kräutercreme und Rucola



ca. 45min



4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 30g Petersilie & Estragon
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Schalotte
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 4 Kräuterseitlinge
- 250g Austernpilze
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Pck. Kapern
- 100g Rucola
- 50g Walnusskerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Milch (2), Senf (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 823kcal, Fett 56.2g, Kohlenhydrate 58.8g, Eiweiß 20.0g



1. Zutaten vorbereiten

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. **2TL Zitronensaft** beiseitestellen, den **übrigen Zitronensaft** mit den **Schalotten** vermengen.



4. Pilze mitrösten

Die **Kräuterseitlinge** längs halbieren, die **Austernpilze** ganz lassen. Alle **Pilze** mit 4EL Olivenöl, ½TL Salz und der **Gewürzmischung** vermengen und gleichmäßig neben den **Kartoffeln** verteilen oder ggf. ein zweites Blech verwenden. Die **Kartoffeln** und die **Pilze** weitere 10-14Min. im Ofen rösten, bis beide goldbraun sind.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe vierteln oder sechsteln, dann mit 2EL Olivenöl sowie 1TL 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.



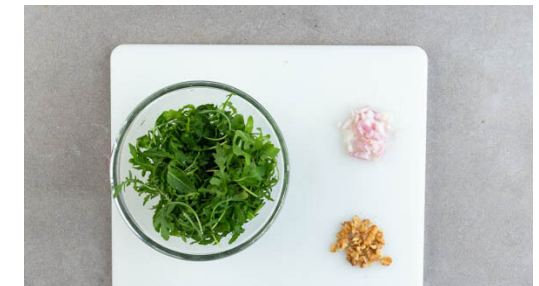
5. Eier pochieren

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 Küchenkrepp legen. Die **Zitronenschale** und die **Kapern** unter die **Kräutercreme** mengen.



3. Kräutercreme pürieren

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



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 **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 **Walnüssen** garnieren.