Pochierte Ei/Spinat/ Grammeln/ Hollandaise

4 Portionen

Zutaten	
Menge	**Produkt**
4Stk.	Eier
400g	Blattspinat
100g	Grammel

Zubereitung

Die Eier bei 61-62 Grad im Wasserbad 1 Stunden garen. Idealerweise mit einem Sous-vide Gerät. Sonst auf die klassische Variante im Essigwasser für 3 Minuten.

Den Spinat waschen und von den Stielen befreien. Klassisch nur in Butter leicht anschwitzen und mit Salz Knoblauch und Muskatnuss abschmecken.

Die Grammeln knusprig rösten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hollandaise nach Rezept aufschlagen.

Alles in einem Tiefen Teller anrichten
Als erstes den Spinat dann das Ei die Grammeln darüber und zuletzt die Hollandaise.
Mit etwas Schnittlauch verfeinern.

© Daniel Edelsbrunner