

Rezept

Rahmspinat mit Reherl und Ei

Ein Rezept von Rahmspinat mit Reherl und Ei, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg junger Blattspinat	Salz
1 Zwiebel	1 große Knoblauchzehe
400 g Reherl (Pfifferlinge)	5 EL Butter
200 g Sahne	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	1 Prise Zucker
1 TL Butterschmalz	2 Prisen gemahlener Kümmel
8 Eier (M)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Blattspinat gründlich waschen und putzen. Den Spinat in kochendes Salzwasser geben, 3 Min. darin garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken. Den Spinat mit den Händen so lange auspressen, bis keine Flüssigkeit mehr herauskommt. Dann nach und nach den Spinat in kleinen Portionen in ein schmales hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein zerkleinern – so bleibt die grüne Farbe des Spinats schön leuchtend (zudem würde das Zerkleinern bei großen Mengen zu lange dauern).
2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Vom Knoblauch 2 dünne Scheiben abschneiden, Rest ebenfalls fein würfeln. Die Pfifferlinge putzen und mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, größere Exemplare halbieren.
3. In einem großen breiten Topf 2 EL Butter schmelzen und darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die Sahne dazugießen und aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, in weiteren 2 Min. sämig einkochen lassen. Spinat einrühren und 2 Min. mitkochen lassen. 1 EL Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker dazugeben und alles 5-6 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, ab und zu dabei umrühren, dann Spinat warm halten.
4. Zwischendurch Schmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Darin die Pfifferlinge bei starker Hitze in 6-7 Min. anrösten, eventuell entstehende Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Knoblauchscheiben einlegen und die Pilze weitere 3 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
5. Übrige Butter in zwei großen Pfannen schmelzen und leicht salzen. Die Eier in eine Tasse aufschlagen, dann nacheinander vorsichtig in die Pfannen gleiten lassen und ca. 4 Min. bei geringer bis mittlerer Hitze braten. Die Eier sind perfekt, wenn die Eiweiße gestockt sind und keinen braunen Rand aufweisen, die Eigelbe beim Reinstechen weich herauslaufen.
6. Den Spinat eventuell nochmals mit dem Pürierstab aufmixen, abschmecken. Rahmspinat mit den Spiegeleiern und den Pfifferlingen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren. Dazu passen Salzkartoffeln sehr gut.