

Rezept

Spiegelei mit Makkaroni auf Creme-Spinat

Ein Rezept von Spiegelei mit Makkaroni auf Creme-Spinat, am 02.10.2023

Zutaten

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 g Butter (+ Butter für den Ring)	1 EL Mehl
50 ml Weißwein	150 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
500 g kräftiger Blatt- oder Wurzelspinat	100 g Makkaroni
4 Eier (Größe L)	frisch gehobelter Parmesan zum Bestreuen
1 Metallring (ca. 10 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. 50 g Butter zerlassen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, mit Mehl bestäuben und weitere 30 Sek. anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen. Die Brühe und die Sahne angießen. Die Sauce 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen und zugedeckt warm halten.
2. Den Spinat putzen, gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 30 Sek. blanchieren. Dann in ein Sieb abgießen und eiskalt abschrecken. Spinat gut ausdrücken und grob hacken.
3. Inzwischen reichlich Salzwasser für die Nudeln aufkochen. Die Makkaroni darin nach Packungsanweisung al dente garen, in ein Sieb abgießen und eiskalt abschrecken.
4. Die Eier trennen, dabei jedes Eigelb einzeln in ein kleines Schälchen geben und darauf achten dass es unbeschädigt bleibt. Eiweiße mit einer Gabel leicht verquirlen.
5. Den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen. Den gebutterten Metallring in eine beschichtete Pfanne setzen. Darin ein Viertel der Makkaroni verteilen. Ein Viertel des Eiweißes darübergießen und bei kleiner bis mittlerer Hitze anstocken lassen. Dann 1 Eigelb aus dem Schälchen auf die Mitte der Eiweiß-Makkaroni-Mischung gleiten lassen. Den Metallring vorsichtig mit einem kleinen Messer lösen und entfernen. Makkaroni-Spiegelei ca. 1 Min. weiterbraten, dann vorsichtig auf ein Backblech umsetzen. Auf die gleiche Weise 3 weitere Spiegeleier zubereiten. Fertige Spiegeleier zusammen in den heißen Ofen (Mitte) geben und dort noch 5-6 Min. weitergaren.

6. Inzwischen den gehackten Spinat mit der heißen Sahnesauce und der restlichen Butter im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Spinat-Creme nochmals mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken.
-
7. Spiegeleier aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Spinat-Creme auf Teller anrichten. Mit dem gehobelten Parmesan bestreut servieren.