

Otto Koch
Frischkäse-Spinat-Törtchen mit verlorenem Ei

Donnerstag, 13. April 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel
Vegetarisch

Zutaten

Für die Törtchen:

1	Kastenweißbrot vom Vortag
ca. 60 g	Butter
400 g	junger Blattspinat
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
150 g	Frischkäse
3 EL	Saure Sahne
1	Ei
etwas	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Senf, scharf
3 EL	Olivenöl
1 EL	weißer Balsamico

Für die verlorenen Eier:

10 ml	Essig
4	Eier
etwas	Salz



Zubereitung

1. Das Kastenweißbrot entrinden und der Länge nach pro Portion in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.
Tipp: Übriges Brot einfach z.B. getoastet zum Frühstück servieren oder zu Semmelbrösel verarbeiten.
2. Die Brotscheiben von beiden Seiten dünn mit Butter bestreichen und pro Portion ein Muffinförmchen damit auskleiden, indem die Brotscheibe gut in die Form eingedrückt wird.
3. Den Spinat waschen und gut abtropfen lassen.
4. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, die Hälfte des Spinats zugeben und zusammenfallen lassen. Alles aus der Pfanne nehmen, ausdrücken und fein hacken.
6. Frischkäse mit saurer Sahne und Ei in eine Schüssel geben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und gut mit einem Schneebesen vermischen, dann den gehackten Spinat darunter ziehen.
7. Diese Masse in die mit der Brotscheibe vorbereiteten Förmchen geben und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
8. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
9. Aus Senf, Olivenöl, Balsamico, einer Prise Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren.
10. Für die verlorenen Eier ca. 1 l Wasser in einem Topf aufkochen und mit Essig würzen. Das Wasser darf nicht zu stark kochen.
11. Die Eier einzeln in eine kleine Schüssel oder in eine Suppenkelle aufschlagen und vorsichtig ins vorbereitete Wasser gleiten lassen. Mit einem Löffel das Eiweiß „gerade“ ziehen und ca. 6 Minuten pochieren. Eier herausnehmen und in eine Schüssel mit heißem Salzwasser legen, damit der Essiggeschmack herausgezogen wird.

12. Restliche Spinatblätter mit der Vinaigrette marinieren, mit Schnittlauch bestreuen.
Die Törtchen vorsichtig aus der Form lösen und mit etwas Salat auf Tellern anrichten, das verlorene Ei auf den Salat geben und servieren.
Tipp: Anstatt des Kastenweißbrotes kann man für die Törtchen auch Blätterteig verwenden. Diesen dünn ausgerollt zu Kreisen von ca. 12 cm Durchmesser ausschneiden, mehrmals mit einer Gabel einstechen und in die Mulden der Förmchen eindrücken. Wie im Rezept beschrieben füllen, dann goldbraun backen. Evtl. kann sich die Backzeit um ein paar Minuten erhöhen.

Pro Portion: 430 kcal / 1797 kJ
28 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 27 g Fett