

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 26.03.2024**

**Bratkartoffeln mit Rahmspinat und Spiegelei**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Bratkartoffeln:**

1 kg Kartoffeln, festkochend  
etwas Salz  
2 Schalotten  
6 EL Butterschmalz  
etwas Pfeffer

**Für den Spinat**

1 kg Blattspinat, frisch oder ca. 700 g TK-Blattspinat  
2 Zwiebeln, rot  
250 g Schlagsahne  
etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss

**Für die Eier**

4 Eier (Größe M)  
2 EL Butterschmalz, Butter oder Öl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Außerdem**

1 Bund Schnittlauch



**Zubereitung**

1. **Am Vortag die Kartoffeln** abbrausen und in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weich garen.
2. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln abdecken und abkühlen lassen.
3. **Am nächsten Tag** die Kartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und abgedeckt beiseitestellen (die Kartoffeln zuerst vorbereiten, damit sie Raumtemperatur annehmen können, dann garen sie später schnell und gleichmäßig).
4. **Den Spinat** verlesen, putzen, abbrausen und trockenschleudern (TK-Spinat auftauen).
5. Zwiebeln abziehen, der Länge nach halbieren und in dünne Spalten schneiden.
6. **Inzwischen für die Bratkartoffeln** Schalotten abziehen und fein würfeln.
7. In einer oder zwei großen Pfannen 5 EL Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun braten. Die Kartoffeln sollten genug Platz in der Pfanne haben, damit alle Kartoffeln gleichmäßig gebräunt werden.
8. **Für den Spinat** Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Sahne unterrühren und auf die Hälfte einkochen lassen.
9. Spinat zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
10. **Für die Bratkartoffeln** Schalotten zugeben und die Kartoffeln fertig braten, dabei darauf achten, dass die Schalotten mitgebräunt werden, aber nicht verbrennen.
11. **Für die Eier** Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.
12. Eier am Rand der Pfanne aufschlagen und vorsichtig hineingleiten lassen. Mit einem Pfannenwender, das Eiweiß in die gewünschte Form bringen oder die Eier direkt in eine Form z. B. einen Edelstahlring geben.
13. Die Hitze reduzieren und das Ei je nach gewünschter Konsistenz stocken lassen. Mit Salz (auf dem Eiweiß) und etwas Pfeffer würzen.
14. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden. Kartoffeln, Rahmspinat und Eier anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.