Oeuf mollet florentine - Pochierte Eier nach Florentiner Art

"A la florentine" bezeichnet nach der klassischen französischen Küche ein Gericht das mit oder auf Spinat angerichtet wird. In diesem Rezept sind es "Oeuf mollet", pochierte Eier, die mit einer Sauce Mornay (Béchamel mit Käse) gratiniert werden. Zusammen mit Bratkartoffeln ergibt das ein eher oppulentes, vegetarisches Gericht.

Zutaten (pro Portion)

```
150g  Blattspinat, fertig gekocht
2     frische Eier
20g   Mehl (1 El)
20g   Butter
1,5dl Milch
40g   Gruyère
      Muskatnuss, Pfeffer
      Paprika zu bestreuen

3     kleinere festkochende Kartoffeln
      Bratbutter
      grobes Meersalz
```

Zubereitung

Zuerst die Sauce Mornay zubereiten: Butter in einem Pfännchen schmelzen, Mehl zugeben und mit dem Schwingbesen gut mischen bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Milch unterständigem Rühren langsam zugeben. Die Sauce aufkochen, kurz vor dem Siedepunkt beginnt sie zu binden. Sie muss 10 Minuten köcheln, derzeit ab und zu aufrühren, damit sie nicht anbrennt. Geriebener Gruyère unterrühren und mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Die Sauce Mornay bis zum Gebrauch beiseite stellen.

Spinat leicht ausdrücken und in einer ausgebutterten Gratinform auslegen.

Ein Pfanne mit Wasser zum Kochen bringen. Die Eier mit einer Schaumkelle 10 Sekunden ins siedende Wasser tauchen. Pfanne etwas von der Platte ziehen, damit das Wasser nicht mehr siedet. Eier aufschlagen und ins Wasser gleiten lassen. 2 Minuten ziehen lassen und mit der Schaumkelle herausheben und etwas abtropfen lassen. Das ist die beste Methode, auf die ich bisher gestossen bin, Eier zu pochieren, ohne dass sie zu stark ausfranseln. Und: Je frischer die Eier sind, desto weniger neigen sie zum ausfranseln.

Die pochierten Eier auf das Spinatbett legen. Die Sauce Mornay nochmals aufwärmen und über die Eier giessen.

Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Bratbutter zuerst 5 Minuten offen, dann zugedeckt langsam braten. Ab und zu wenden. Nach etwa 15 - 20 Minuten sind sie gar.

Florentiner Eier im auf 220° vorgeheizten Backofen nur unter dem Grill, oder nur mit Oberhitze ca. 15 Minuten gratinieren. Die Oberfläche sollte sich leicht bräunen.

Anrichten:
Die Florentiner Eier mit süssem Paprika bestreuen. Die Bratkartoffeln dazulegen und mit etwas Meersalz bestreuen.

Ein Eigelb ist ausgelaufen, das war nicht im Sinne des Kochs...

... und mit Sauce Mornay übergossen

Das Eigelb hätte noch etwas flüssiger sein dürfen... 2-3 Minuten weniger lang gratinieren?