



Spinat-Kartoffelgratin mit Ei

Ein Gratin mit Spinat und Kartoffeln ist einfach und schmackhaft. Soulfood, wie es Neudeutsch heisst. Er lässt sich mit den erdig-würzigen Herbsttrompeten ergänzen, sie passen gut zum Spinat. Auch Morcheln würden gut dazu passen. Eine ganz feine Zugabe sind frische Eier, die man auf den vorgebackenen Gratin gibt und ein paar Minuten mitbacken lässt. Dabei ist etwas Gespür gefragt: Das Eiweiss sollte gestockt, das Eigelb aber noch flüssig sein. (Das ist mit gerade so knapp gelungen).

Zutaten (2 Portionen)

200g Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt
200g Kartoffeln festkochend
8g Herbsttrompeten getrocknet
40g Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
15g Tafelbutter
30g Sbrinz oder Greyerzer gerieben
1 Eigelb
50g Sauerrahm
1El Milch
2 Eier
Salz, Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Herbsttrompeten im lauwarmen Wasser 1 Stunde einweichen.

Kartoffeln putzen und unter fliessenden Wasser abspülen (damit das Salz haften bleibt), salzen, im Dampfsieb knapp weich garen (ca. 25 Minuten) und auskühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Herbsttrompeten leicht ausdrücken und grob hacken.

Zusammen in Tafelbutter ca. 3 Minuten andünsten. Spinat zugeben, mit Kräutersalz, Muskatnuss und wenig Pfeffer würzen. 5 Minuten weiterdünsten und auskühlen lassen.

Eigelb, Sauerrahm und Milch miteinander verquirlen, mit dem geriebenen Käse vermischen, dann mit dem Spinat vermischen.

Eine Gratinform ausbuttern und den Spinat locker einfüllen. Kartoffeln schälen, zu 5mm dicken Scheiben schneiden und fächerartig in den Spinat einstecken. Mit etwas Reibkäse bestreuen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens überbacken bis sich leichte Krüstchen zeigen (ca. 20 Minuten). Gratin aus dem Ofen nehmen, mit einem Löffel zwei Dellen eindrücken. Eier aufschlagen und in die Dellen gleiten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wieder in den Ofen schieben und ca. 8 Minuten weiterbacken (siehe Einleitung).







