



## Eier »Mornay« auf Blattspinat

Die wunderbare Kombination von Ei, Spinat und Sauce eignet sich vorzüglich als kleine Vorspeise oder für einen Brunch. Grundsauce und Eier lassen sich vorab gut vorbereiten.

2 Personen

### ZUTATEN:

2 pochierte Eier (Bio, Größe L)  
siehe Rezept vom Autor

### SAUCE MORNAY:

1 EL Butter  
1 EL Mehl  
¼ L Milch  
1 Eigelb (Größe M)  
50 ml Sahne  
15 g frisch geriebener Parmesan  
Meersalz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss

### SPINAT:

150 g Blattspinat (küchenfertig)  
15 g Butter  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**1 SAUCE MORNAY:** Für die Grundsauce in einer Sauteuse oder Topf die Butter auslassen, Mehl zugeben und 1 – 2 Minuten anschwitzen lassen. Nach und nach Milch unter Rühren eingießen, mit den Gewürzen abschmecken und etwa 15 – 20 Minuten köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verliert. Immer rühren, damit sich die Sauce nicht ansetzt.

**2** Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, die Sauce damit legieren und unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und nochmals erhitzen. Den frisch geriebenen Parmesan zugeben und unter Rühren auflösen lassen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

**3 SPINAT:** In einem Topf die Butter schmelzen, Spinat dazu geben und den Spinat im Topf zusammenfallen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

**4 ANRICHTEN:** Auf zwei Teller den Blattspinat anrichten, je ein pochiertes Ei darauf legen, dieses mit der Sauce Mornay überziehen und unter dem Grill bei 250 °C 2 – 3 Minuten überbacken und servieren. Bei einem Brunch je eine getoastete in Dreiecke geschnittene Toastbrotsscheibe dazu reichen.

**5 ANMERKUNG:** Die Sauce Mornay eignet sich hervorragend zum Überbacken von gedünstetem Blumenkohl oder besonders dem milderen Romanesco. Ganz köstlich ist zur Spargelzeit überbackener grüner Spargel. Dazu in der Bechamél Fontina schmelzen lassen, über den Spargel gießen, mit Parmesan bestreuen und 20 Minuten im Ofen gratinieren.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)