

## Kartoffelstock mit pochiertem Ei und brauner Butter

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1.2 kg mehlig kochende Kartoffeln (Agria oder Bintje)
- ca. 2.5 dl Milch, heiss
- 100 g Butter (für Kartoffelstock), in Würfel geschnitten
- Salz
- wenig Muskatnuss
- 4 Eier
- 2 TL Zitronensaft, zum Beträufeln der Eier vor dem Pochieren
- 120 g Butter (für Haselnussbutter)

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in nicht allzu kleine Würfel schneiden. Ins siedende Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze weichkochen.

Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln einige Minuten im Sieb ausdampfen lassen. Die noch heissen Kartoffeln durchs Passe-Vite treiben.

Die heisse Milch und die Butter (für Kartoffelstock) zugeben und mit einer Holzkelle oder mit dem Schwingbesen kräftig rühren. Mit einer Prise Muskatnuss würzen und mit Salz abschmecken. Warm stellen.

Die Butter (für die Haselnussbutter) in einer kleineren Pfanne bei geringer Hitze langsam braun werden lassen. Sobald die Butter schön haselnussbraun ist, die Pfanne schnell vom Herd nehmen.

Die Eier aufschlagen und eines nach dem anderen in ein feines Sieb geben, damit der wässrige Teil des Eiweisses abtropfen kann. Die Eier nach dem Abtropfen in je eine Tasse geben und etwas Zitronensaft aufs Eiweiss träufeln.

In einem Topf Wasser (5 cm hoch) zum Kochen bringen. Dann die Hitze ganz herunterschalten, so dass sich das Wasser nicht mehr bewegt. Dann die Eier vorsichtig aus den Tassen ins Wasser gleiten lassen (max. 4 Eier zusammen).

Die Eier (ohne sie zu bewegen) 3 bis 4 Minuten pochieren lassen, bis das Eiweiss gestockt, das Eigelb innen aber noch schön flüssig ist.

In der Zwischenzeit den Kartoffelstock nochmals auf die warme Herdplatte stellen und kräftig durchrühren, bis die Kartoffelmasse schön luftig ist und locker von der Kelle fällt.

Den Kartoffelstock auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Eier mit einer Gabel sorgfältig aus dem Wasser heben und pro Teller je ein Ei auf den Kartoffelstock geben.

Ei und Kartoffelstock mit brauner Butter übergiessen.