

Spargel auf Pumpernickel-Brösel, Ei und Kartoffel-Espuma

Für zwei Personen

Für den Espuma:

250 g mehligk. Kartoffeln	25 g Butter	200 ml Sahne
100 ml Milch	100 ml Gemüsefond	Muskatnuss, Salz

Für das Pumpernickel:

3 Scheiben Pumpernickel	20 g Butter	Salz
-------------------------	-------------	------

Für das Ei:

2 Eier	60 ml Speiseöl
--------	----------------

Für den Spargel:

8 Stangen grüner Spargel	2 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer
--------------------------	--------------------	---------------

Für das grüne Öl:

10 g frischer Kerbel	10 g frischer Estragon	5 EL neutrales Öl
Salz		

Für den Espuma:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln abwaschen und mit Schale klein hacken. Mit Sahne, Fond, Milch und Salz in einem Topf kochen bis die Kartoffeln weich sind.

Kartoffelmasse mit Muskatnuss abschmecken und noch warm durch ein Sieb in eine Siphonflasche streichen. Es ist wichtig, dass die Masse nicht zu dick und ohne Stückchen ist, damit der Siphon nicht verstopft.

Für das Pumpernickel:

Pumpernickel mit den Händen zerbröseln, in eine Pfanne geben, kurz anschwanken, Butter dazugeben und schmelzen lassen. Mit Salz würzen.

Für das Ei:

Ca. 5 Minuten vor dem Anrichten Eier trennen und Eigelbe in eine kleine backofenfeste Form mit dem Öl geben und im Backofen konfieren.

Für den Spargel:

Spargel von den holzigen Enden befreien. Spargel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit Essig ablöschen und abschmecken.

Für das grüne Öl:

Kerbel, Estragon und Öl mixen. Die Masse durch ein Sieb mit einem Küchentuch geben. Der Behälter in den das Öl fließt sollte auf Eis stehen, damit es schön grün bleibt. Mit Salz würzen. Pumpernickel-Brösel wie eine Erde auf Teller platzieren. Spargel draufsetzen und Eigelbe darauf platzieren. Anschließend mit Kartoffel Espuma und Öl garniert servieren.

Yannick Philippe am 09. Juni 2022