

Onsen-Eigelb auf Kartoffel-Püree mit Spinat und Trüffel

Für zwei Personen

Für das Onsen-Eigelb:

2 Eier, Gr. L, Zimmertemperatur

Für das Kartoffelpüree:

2 große, mehligk. Kartoffeln

1 EL Butter

50 ml Milch 100 ml Sahne

Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für den Spinat:

100 g Baby-Spinat

Olivenöl

1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Zitrone

Muskatnuss Salz

Für die Garnitur:

1 Sommertrüffel

Für das Onsen-Eigelb:

Das Sous-Vide-Becken auf 69 Grad vorheizen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Ei für 26 Minuten hineingeben. Im Anschluss das Ei pellen und das Eigelb aus dem Eiweiß lösen. Das Eigelb sollte wachsw weich sein.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und achteln. Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Anschließend abgießen und mit einem Schuss Milch zu einem Püree verrühren. Sahne steif schlagen und 1-2 EL geschlagene Sahne und die Butter unterheben. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat:

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden, den Spinat waschen und in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben. Die feinen Schalottenwürfel darin anschwitzen und den geschnittenen Spinat dazugeben. Mit Salz, etwas Zitronenzesten und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

Trüffel hobeln.

Marius Zander am 15. Juni 2022