

Ei mit Spinat-Mousse, Speck, Petersilienwurzel-Chips

Für zwei Personen

Für das pochierte Ei:

2 Eier (Größe L) 1 EL Essig Salz, Pfeffer

Für die Petersilienwurzel-Chips:

300 g Petersilienwurzel Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Spinatmousse:

300 g Babyspinat 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne 100 ml Geflügelfond 50 g Butter
1 Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die knusprigen Speckscheiben:

3 Speckscheiben

Für das pochierte Ei:

Einen Topf mit Wasser und Essig zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch siedet. Eier vorsichtig aufschlagen, einzeln in das siedende Wasser gleiten lassen und darin ca. 5 Minuten pochieren. Anschließend vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen und evtl. etwas zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Petersilienwurzel-Chips:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/und Unterhitze vorheizen.

Die Petersilienwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Petersilienwurzel auf ein Backblech legen, mit Olivenöl einpinseln, leicht salzen und pfeffern und für 13-15 Minuten backen.

Für den Spinatmousse:

Spinatblätter putzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken und grob hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der Hälfte der Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond und Sahne angießen. Sauce 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gehackten Spinat und die restliche Butter zufügen und mit einem Mixstab pürieren. Durch ein Sieb passieren, die Masse in den Sahnesiphon füllen, die Kapseln eindrehen und auf den Teller geben.

Für die knusprigen Speckscheiben:

Speckscheiben in einer Pfanne goldbraun und knusprig braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Melani Barlai am 19. März 2019