

Eier mit Kartoffel-Püree, Spinat, Pommes soufflées

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:	300 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ schwarzer Trüffel
50-100 ml Sahne	1 EL Butter	Muskatnuss, Salz
Für den Spinat:	200 g junger Blattspinat	2 Schalotten
2 EL Sahne	Pflanzenöl	Muskatnuss
Zucker, Salz, Pfeffer		
Für die pochierten Eier:	Weißweinessig	2 Eier
Für den Schinken:	3 Scheiben Parmaschinken	
Für die Sauce Hollandaise:	$\frac{1}{2}$ TL Weißweinessig	2 Eier, Eigelbe
100 g Butter	Zucker, Salz	
Für die Pommes soufflées:	1 große Kartoffel	2 EL Speisestärke
1 Ei, Eiweiß	Pflanzenöl	
Für die Garnitur:	$\frac{1}{2}$ schwarzer Trüffel	

Für das Kartoffelpüree: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Sahne und Butter zu einem cremigen Püree vermengen. Trüffel hineinreiben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Spinat: Spinat putzen und waschen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Öl glasig dünsten. Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas Sahne dazugeben.

Für die pochierten Eier: Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Eier in eine kleine Schüssel oder Tasse geben. Kochwasser mit Essig versetzen und Temperatur reduzieren. Mit einem Kochlöffel einen Strudel im Wasser erzeugen. Eier nacheinander in die Mitte des Strudels gleiten lassen und 4 Minuten pochieren. Vorsichtig herausheben.

Für den Schinken: Parmaschinken für 15-20 Minuten im Backofen bei 150 Grad Umluft trocknen.

Für die Sauce Hollandaise: Eier trennen. Butter schmelzen. Eigelbe mit Essig, 2 TL Wasser, Zucker und Salz würzen. Über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Am Ende mit der flüssigen Butter vermengen.

Für die Pommes soufflées: Ei trennen. Kartoffel schälen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in sehr feine Scheiben hobeln. 8 Scheiben nebeneinander auf Küchenkrepp legen und trocken tupfen. Mit Speisestärke bestäuben. Überschüssige Stärke herunter pinseln.

8 weitere Scheiben auf Küchenkrepp legen. Ebenfalls trocken tupfen und dünn mit Eiweiß bepinseln. Je zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen.

Kreise mit dem Ausstecher ausstechen und diese im heißen Fett der Fritteuse zu runden Kartoffelkissen ausfrittieren. Abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Trüffel hobeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit frischen Trüffeln bestreuen und servieren.

Malte Krückemeier am 29. November 2021