

# Konfiertes Bio-Ei, Red-King Lachs, Spinat, Bianchetti

Für 4 Personen

## Trüffelsoße:

1 Limone	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Geflügelbrühe	500 ml Sahne
3 EL Trüffelpaste	Pfeffer	Salz

## Konfiertes Bio-Ei:

1 Flasche Olivenöl	4 Eier, Bio
--------------------	-------------

## Rahmspinat:

2 kg Spinat	500 ml Sahne	Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

## Lachs:

0,5 Zitrone	1 Seite Lachs, Red-King	50 ml Weißwein
50 ml Fischfond	50 g Kaviar	1 Knolle Bianchetti
Meersalz	Butter	

Trüffelsoße:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und pürieren. Mit Limonensaft, Trüffelpaste und Salz und Pfeffer abschmecken.

Konfiertes Bio-Ei:

Das Olivenöl in einer Sauteuse auf 50 Grad erhitzen. Die Eier trennen und die Eigelbe im Öl warm legen.

Rahmspinat:

Den Spinat putzen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend ausdrücken und entweder klein schneiden oder in einer Küchenmaschine fein durchlassen. Die Sahne reduzieren lassen und den Spinat damit glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Lachs:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Lachs in Würfel schneiden (drei mal drei Zentimeter) mit etwas Butter, Fischfond, Zitronensaft und Weißwein vakuumieren und circa 15 Minuten bei 63 Grad im Wasserbad garen. Anschließend aus dem Beutel nehmen und kurz im Ofen warm legen. Mit Meersalz würzen und zum Anrichten mit Kaviar garnieren. Zum Anrichten den Spinat in die Mitte des Tellers geben. Darauf das konfierte Bio-Ei geben, die Lachswürfel außen rum verteilen. Die Trüffelsoße aufschäumen und nappieren. Zum Schluss den Trüffel darüber hobeln.

Nelson Müller am 16. September 2011