

# Eigelb auf Rahm-Spinat, Mimolette-Soße, Kartoffel-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für das konfierte Eigelb:**

4 Eier 500 ml Olivenöl

**Für das Karoffel-Espuma:**

250 g mehligk. Kartoffeln 150 ml Milch 25 g Butter  
1 Muskatnuss 1 EL Basic Textur Salz

**Für den Rahmspinat:**

250 g Babyspinat 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe  
50 ml Sahne 2 EL Olivenöl 1 Muskatnuss  
Salz Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 Schalotte 150 g Mimolette 50 ml Sahne  
10 g Butter 150 ml Gemüfefond 10 ml Weißwein  
1 EL Olivenöl Salz Pfeffer

**Für die Hippe:**

80 g neutrales Öl 10 g Mehl Salz

**Für das konfierte Eigelb:**

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und das Eigelb auffangen. Olivenöl in einem Topf oder in ein anderes Gefäß geben und das getrennte Eigelb hineinlegen. Im vorgeheizten Ofen das Eigelb im Olivenöl langsam konfieren, bis der Rand leicht weiß ist.

**Für das Karoffel-Espuma:**

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser weich garen.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln anschließend durch ein Sieb streichen und etwas vom Kochwasser auffangen. Milch mit 50 ml von dem gekochten Kartoffelwasser, Basic Textur, Butter, Salz und Muskat zusammen erwärmen und auf die passierten Kartoffeln geben. Alles verrühren. In eine 0,5 Liter Espumafflasche geben und mit einer Patrone befüllen. Danach warmstellen.

**Für den Rahmspinat:**

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte und eine halbe Knoblauchzehe in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Öl anschwitzen. Babyspinat waschen, trockentupfen und in der Pfanne anschwitzen. Sahne hinzugeben und zu einer cremigen Konsistenz reduzieren lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Spinat mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

**Für die Sauce:**

Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüfefond auffüllen.

Mimolette reiben und zusammen mit der Sahne hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Butter zur Sauce geben und mit dem Zauberstaub aufschäumen.

**Für die Hippe:**

Mehl, 100 g Wasser, etwas Salz und Öl zu einem homogenen Teig verquirlen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und aus dem Teig eine sehr dünne Hippe ausbacken.

Rahmspinat in der Mitte des Tellers anrichten und das konfierte Eigelb darauf geben. Kartoffel-Espuma auf das Eigelb sprühen, mit der Hippe garnieren und servieren.

Nelson Müller am 27. Mai 2020