

Gebackenes Eigelb mit Rahm-Spinat, Trüffel und Parmesan

Für zwei Personen

Für das Ei:

4 Eier 200 g Panko-Mehl Sonnenblumenöl

Salz

Für den Spinat:

400 g Spinat 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe

200 ml Sahne Olivenöl Muskatnuss

Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte 100 ml Weißwein 20 ml Sahne

1 Schuss Trüffelöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan Wintertrüffel einige Blüten

Für das Ei:

Das Pankomehl fein mixen und auf einen flachen Teller geben. Eier trennen und Eigelbe vorsichtig nebeneinander auf das Pankomehl legen.

Mit etwas Panko bestreuen und 20 Minuten stehen und minimal antrocknen lassen.

Das Sonnenblumenöl auf 180 Grad erhitzen und das Eigelb in dem heißen Fett goldgelb backen. Auf einem Krepp abtupfen und salzen. Es sollte innen noch weich sein.

Für den Spinat:

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls fein schneiden und mit den Schalotten in dem Olivenöl anschwitzen und mit Sahne aufgießen und stark reduzieren lassen. Spinat grob schneiden dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zusammenfallen lassen.

Für die Sauce:

Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein angießen und reduzieren lassen. Einen Schuss Trüffelöl dazugeben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Trüffel hobeln.

Rahmspinat in tiefen Tellern anrichten, Ei drauf legen, Mit Schaum garnieren und Sauce angießen. Mit Trüffel, Blüten und Parmesan garniert servieren.

Nelson Müller am 05. Mai 2022