

Vakuum-Ei, Kartoffel-Espuma, Spinat, Brot-Crunch

Für zwei Personen

Für das Ei:

1 Hühnerei (Größe S) Salz Pfeffer

Für das Espuma:

500 g gekochte Kartoffeln 300 ml Sahne 100 ml Milch
1 EL Butter 150 ml Gemüsefond 10 ml Trüffelöl
1 Prise Zucker 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für den Spinat:

300 g frischer Spinat 1 kleine Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 Prise Zucker 1 Muskatnuss 1 EL Butter
Salz Pfeffer

Für den Brot-Crunch:

200 g altes Brot 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian Butter Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Trüffel Kräuter Schnittlauchöl

Für das Ei:

Das Hühnerei im Sous-Vide Becken für 12 Minuten bei 75 Grad garen und nach dem Öffnen mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Espuma:

Muskatnuss reiben. Kartoffeln teilen und mit Fond und Sahne aufkochen.

Butter sowie Trüffelöl, etwas Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer zugeben und fein mixen. Durch ein Sieb passieren und anschließend in ein Sahnesiphon füllen und 2 Kapseln aufschrauben.

Für den Spinat:

Muskatnuss reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Spinat putzen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und darin etwas Knoblauch und Schalotten glasig anschwitzen. Spinat hinzugeben, kurz durchschwenken und mit Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Brot-Crunch:

Brot grob würfeln. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und halbieren. Brot mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Butter, Salz und Pfeffer braten, Butter durch ein Sieb entfernen und den Crunch auf einem Blatt Küchenrolle abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Trüffel hobeln. Kräuter abbrausen und trockenwedeln.

Zu diesem Gericht passt wunderbar ein Schnittlauchöl. Dafür 100 g Schnittlauch etwas zerkleinern, um Fasern zu vermeiden. Schnittlauch mit 300 ml Sonnenblumenöl, Salz und Zucker im Thermomix auf Stufe 8 bei 60 Grad für 9 Minuten mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Das Ei in eine tiefe Schale geben, darauf 1-2 EL Spinat legen. Das Ganze mit Kartoffel-Espuma bedecken. Kurz vor dem Servieren mit etwas Schnittlauchöl, Kräutern und gehobeltem Trüffel anrichten. Das Gericht servieren.

Robin Pietsch am 07. Dezember 2020