

Spinat-Creme mit Kartoffel-Kissen, pochiertem Ei, Trüffel

Für zwei Personen

Für die Kartoffelkissen:

500 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	1 Eigelb
1 TL Stärke	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Spinatcreme:

500 g frischer Blattspinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
300 ml Hühnerfond	125 ml Sahne	2 EL Butter
Eiswasser	Salz	Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2 Eier	200 ml Essig
--------	--------------

Für die Garnitur:

1 Sommer Trüffel

Für die Kartoffelkissen:

Die Kartoffeln waschen, kleinschneiden, in Salzwasser weich kochen, noch heiß schälen und pressen. Kartoffeln mit den Eiern, dem Eigelb sowie der Stärke vermengen und mit Salz würzen. Mit einem Löffel kleine Krapfen formen und diese in einer Pfanne in etwas Butter beidseitig goldgelb braten.

Für die Spinatcreme:

Spinat waschen und trocken schleudern. In reichlich kochendem Salzwasser blanchieren und danach im Eiswasser abschrecken. Spinat gut ausdrücken und fein hacken.

Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in Butter erhitzen. Blanchierten Blattspinat begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz durchschwenken, mit Fond aufgießen und aufkochen lassen. Sahne zugießen und nochmals aufkochen lassen. In einen Standmixer umfüllen, cremig aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für das pochierte Ei:

Einen Topf mit Wasser und einem Schuss Essig aufkochen lassen und mit einem Löffel das Wasser ein wenig verrühren, dann das Ei mit einem scharfen Messer einritzen und vorsichtig hinein gleiten lassen. Das Wasser sollte nicht mehr kochen. Nach ca. 4 Minuten das Ei mit Hilfe einer Schöpfkelle herausholen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Trüffel über das Ei reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 23. Juli 2018