

# Blattspinat mit Ei, Romanasalat im Tempurateig

## Für zwei Personen

### Für den gefüllten Romana:

2 Köpfe Romanasalat	1 Zitrone, Saft, Abrieb	100 g Frischkäse
1 Ei	125 ml kaltes Sprudelwasser	Nussöl
75 g Weizenmehl	25 g Speisestärke	Salz, Pfeffer

### Für die Trüffel-Mayonnaise:

10 g schwarzer Trüffel	1 Cornichon	1 TL Kapern
$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Zitrone, Saft	1 Ei
1 TL heller Balsamico	1 TL Dijonsenf	120 ml Olivenöl
1 TL Zucker	Salz	weißer Pfeffer

### Für den Blattspinat:

400 g Babyspinat	2 Schalotte	2 Knoblauchzehen
20 g Ingwer	80 g Butter	40 ml Sahne
Olivenöl	20 g Pinienkerne	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die pochierten Eier:

4 Eier	2 EL Weißweinessig	20 g brauner Zucker
Szechuanpfeffer	grobes Meersalz	

### Für die Garnitur:

Trüffel, von oben

### Für den gefüllten Romana:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Nussöl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Blätter vom Romanasalat abtrennen und blanchieren.

Frischkäse mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer glattrühren. Füllung in die Romanasalatblätter geben.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Mehl, Speisestärke, Sprudelwasser und eine Prise Salz grob verrühren.

Gefüllten Romanasalat durch den Tempurateig ziehen und sofort in das heiße Öl geben, 2-3 Minuten goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Trüffel-Mayonnaise:

Schalotte abziehen und fein hacken. Kapern und Cornichon fein hacken.

Trüffel hobeln. Etwas Trüffel für die Garnitur beiseitelegen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Mit Senf, Eigelb, Essig, Zitronensaft, Zucker und 1 EL Wasser mixen. Olivenöl langsam hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Blattspinat:

Spinat kurz blanchieren und abschrecken.

Butter bräunen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, mit Ingwer in etwas Olivenöl glasig dünsten. Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Braune Butter unterheben.

Pinienkerne 10 Minuten im Backofen rösten, kurz vor dem Anrichten hinzugeben.

Ggf. Sahne für die Cremigkeit hinzugeben.

**Für die pochierten Eier:**

In einem Topf Wasser zum Simmern bringen, Essig dazugeben.

Ei in eine Tasse schlagen, mit einem Holzstab einen Wasserstrudel erzeugen und das Ei vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. 3-4 Minuten pochieren, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch weich ist.

Herausheben und in heißem Salzwasser neutralisieren. Mit braunem Zucker karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Trüffel garnieren und servieren.

Verena Thimm am 17. September 2025