

LA PINTE DU VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Pochiertes Ei

Kartoffelschaum – Spinat – Trüffel

Zutaten für 4 Personen

Kartoffelschaum:

300g	Mehligkochende Kartoffeln
120g	Butter
350g	Rahm
150g	Milch
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
Optional	etwas Trüffelöl

Spinat:

150g	Frischer Baby Spinat
2stk	Schalotten
	Butter
	Salz
	Pfeffer

Pochiertes Ei:

4stk	FrISCHE Eier
	Weisswein Essig

Ca.15-20g	FrISCHE Trüffel
-----------	-----------------

Zubereitung:

Kartoffelschaum

LA PINTE DU VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze solange erhitzen bis die Butter schön dunkelbraun wird. Anschliessen die Butter durch ein Küchenpapier passieren und zur Seite stellen

- Dabei verbrennt die Molke und gibt der Butter ein wunderschönes nussiges Aroma. Dies nennt sich «Beurre Noisette»

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser weichkochen. Danach durch eine Kartoffelpresse oder Passe Vite pressen.

Rahm und Milch aufkochen, das Kartoffelpüree dazu geben und langsam unter ständigem Rühren die Beurre Noisette dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse sollte schön glatt sein ohne Klumpen. Wer möchte kann noch etwas Trüffelöl dazu geben.

- Die Konsistenz der Kartoffelmasse sollte wie eine dicke Kartoffelsuppe oder ein flüssiges Kartoffelpüree sein. Sollte die Konsistenz zu dick sein einfach noch etwas Milch oder Rahm dazugeben

Die Masse in eine durch ein Sieb passieren und in einen Kisag Rahmbläser füllen, mit zwei Gaskapseln befüllen, gut schütteln und warm stellen.

Spinat

Schalotten in feine Würfel hacken und mit etwas Butter in einer Pfanne an dünsten. Anschliessend den frischen Spinat dazu geben und ca 2 min mit dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach den Spinat auf ein Tuch oder Küchenpapier geben und etwas trockentupfen.

Pochiertes Ei

In einem Topf Wasser aufkochen und einen grosszügigen Schluck Weissweinessig dazu geben.

Die Eier vorsichtig in ein Schüsselchen aufschlagen, so dass das Eigelb intakt bleibt.

Mit einem Schwingbesen einen leichten Strudel im kochenden Essigwasser machen und vorsichtig ein Ei nach dem anderen hineingeben. Das Essigwasser zurückstellen und die

LA PINTE DU VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Eier bei mittlerer Hitze ca 3min 30sek pochieren.

- Sollten die Eier nicht top frisch sein kann das Eiweiss nicht das Eigelb umhüllen und es vermischt sich mit dem Wasser

Die Pochierten Eier nach der abgelaufenen Zeit vorsichtig mit einer Lochkelle herausnehmen

- Wenn ihr vorsichtig ein Ei aus dem Wasser nehmt, es mit dem Finger leicht berührt, sollte aussen das Eiweiss etwas fester sein und innen das Eigelb noch flüssig. Wenn ihr euch nicht sicher seid gebt das Ei nochmals 30 Sekunden ins Wasser und nehmt es dann heraus. Lieber etwas mehr pochiert als zu wenig. Sonst geht es euch beim Anrichten kaputt.

Anrichten:

Den Spinat in die Mitte eines Suppenteller geben, vorsichtig das pochierte Ei darauflegen und mit dem Kartoffelschaum komplett bedecken. Jetzt den Trüffel grosszügig mit einem Trüffelhobel über den Kartoffelschaum hobeln.

- Solltet Ihr keinen Trüffelhobel haben geht auch eine Zestenreibe oder ein Gemüsehobel.