

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2020▪
„Vegetarische Küche“ mit Nelson Müller



Robin Pietsch

Sous-vide gegartes Ei mit Kartoffel-Espuma, Spinat und Brot-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Ei:

1 Hühnerei (Größe S)
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

500 g gekochte Grenaille Kartoffeln
300 ml Sahne
100 ml Milch
1 EL Butter
150 ml Gemüfefond
10 ml Trüffelöl
1 Prise Zucker
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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 Sahnephon füllen und 2 Kapseln aufschrauben.

Für den Spinat:

300 g frischer Spinat
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Prise Zucker
1 Muskatnuss
1 EL Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

200 g „altes“ Brot
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

Schwarzer Trüffel
Ein paar Kräuter
Schnittlauchöl

Trüffel hobeln. Kräuter abbrausen und trockenwedeln.