

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. August 2022** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Lucineide Stroh

Senfei mal anders: Pochiertes Ei mit Rahmspinat, Senfsauce und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für den Rahmspinat:

400 g Baby-Blattspinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 200 ml Sahne
 Butter, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Sahne aufgießen und einreduzieren. Spinat hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Senfsauce:

2 Eier
 1 TL kalte Butter
 200 ml Sahne
 50 ml Weißwein
 100 ml Gemüsefond
 3 TL Dijonsenf
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Eier aufschlagen und trennen. Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelbe mit Wein und Senf im einem Topf auf niedriger Hitze verrühren. Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Kurz vorm Servieren Butter in die Sauce geben und schaumig mixen.

Für das Kartoffelstroh:

2 mittelgroße festkochende Kartoffeln
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden. In einem Topf mit heißem Öl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für das pochierte Ei:

2 Eier
 4 EL Essig

Wasser mit Essig zum Kochen bringen. Einen Strudel hineinrühren. Ei aufschlagen, in den Strudel geben und 2-3 Minuten garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.