

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2019** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Melani Barlai

Pochiertes Ei mit Spinatmousse, knusprigem Speck und Petersilienwurzel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das pochierte Ei:

2 Eier (Größe L)
 1 EL Essig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser und Essig zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch siedet. Eier vorsichtig aufschlagen, einzeln in das siedende Wasser gleiten lassen und darin ca. 5 Minuten pochieren. Anschließend vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen und evtl. etwas zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Petersilienwurzel-Chips:

300 g Petersilienwurzel
 Olivenöl, zum Bestreichen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/und Unterhitze vorheizen. Die Petersilienwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilienwurzel auf ein Backblech legen, mit Olivenöl einpinseln, leicht salzen und pfeffern und für 13-15 Minuten backen.

Für den Spinatmousse:

300 g Babyspinat
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 150 ml Sahne
 100 ml Geflügelfond
 50 g Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinatblätter putzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken und grob hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der Hälfte der Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond und Sahne angießen. Sauce 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gehackten Spinat und die restliche Butter zufügen und mit einem Mixstab pürieren. Durch ein Sieb passieren, die Masse in den Sahnesiphon füllen, die Kapseln eindrehen und auf den Teller geben.

Für die knusprigen Speckscheiben:

3 Speckscheiben

Speckscheiben in einer Pfanne goldbraun und knusprig braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.