▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2020 ▪
“Vegetarische Küche“ mit Björn Freitag

Nelson Müller

Konfiertes Eigelb auf Rahmspinat mit Mimolettesauce und Kartoffelschaum

Zutaten für zwei Personen

Für das konfierte Eigelb:
4 Eier
500 ml Olivenöl

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Eier trennen und das Eigelb auffangen. Olivenöl in einem Topf oder in ein anderes Gefäß geben und das getrennte Eigelb hineinlegen. Im vorgeheizten Ofen das Eigelb im Olivenöl langsam konfieren, bis der Rand leicht weiß ist.

Für das Karoffel-Espuma:
250 g mehligkochende Kartoffeln
150 ml Milch
25 g Butter
1 Muskatnuss
1 EL Basic Textur (Bindemittel aus Zitronenfasern)
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser weich garen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln anschließend durch ein Sieb streichen und etwas vom Kochwasser auffangen. Milch mit 50 ml von dem gekochten Kartoffelwasser, Basic Textur, Butter, Salz und Muskat zusammen erwärmen und auf die passierten Kartoffeln geben. Alles verrühren. In eine 0,5 Liter Espumaflasche geben und mit einer Patrone befüllen. Danach warmstellen.

Für den Rahmspinat:
250 g Babyspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 ml Sahne
2 EL Olivenöl
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte und eine halbe Knoblauchzehe in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Öl anschwitzen. Babyspinat waschen, trockentupfen und in der Pfanne anschwitzen. Sahne hinzugeben und zu einer cremigen Konsistenz reduzieren lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Spinat mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Für die Sauce:
1 Schalotte
150 g Mimolette
50 ml Sahne
10 g Butter
150 ml Gemüsefond
10 ml Weißwein
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Mimolette reiben und zusammen mit der Sahne hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Butter zur Sauce geben und mit dem Zauberstaub aufschäumen.

Für die Hippe:
80 g neutrales Öl
10 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Mehl, 100 g Wasser, etwas Salz und Öl zu einem homogenen Teig verquirlen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und aus dem Teig eine sehr dünne Hippe ausbacken.

Rahmspinat in der Mitte des Tellers anrichten und das konfierte Eigelb darauf geben. Kartoffel-Espuma auf das Eigelb sprühen, mit der Hippe garnieren und servieren.