

Kochen

Jens Jacob

Mittwoch, 18.03.2020

Onsen-Ei mit Blattspinat und Kartoffelpüree

Für 5 Personen

Zutaten

Onsen Ei:

5 Eier (Größe M)
80 g Butter
etwas Fleur de Sel
1 Bund Schnittlauch

Spinat:

250 g Blattspinat, bevorzugt junger Spinat
etwas Butter zum Anschwitzen
1 Knoblauchzehe
2 mittelgroße Schalotten
etwas Salz
etwas Muskatnuss

Cremiges Kartoffelpüree:

600 g mehligkochende Kartoffeln
1-2 Lorbeerblätter
etwas Salz
etwas Muskatnuss
1 Prise Cayennepfeffer
200 ml Milch
80 g Butter



Zubereitung:

1. Das Sous vide Becken auf 66 Grad vorheizen, die zimmertemperierten Eier vorsichtig einlegen und bei konstanter Hitze für 60 Minuten garen.
2. Kartoffeln mit Salz und Lorbeerblätter kochen. Abgießen und zurück im Topf auf der Resthitze ausdämpfen lassen.
3. Milch und Butter aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
4. Kartoffeln durch eine Spätzle Presse drücken.
5. Heiße Milch/Butter Mischung mit einem Schneebesen unterrühren und mit Muskat abschmecken.
6. Spinat putzen, waschen und trocken schleudern.
7. In einer Pfanne die Butter schäumen, Schalotten darin glasig dünsten, den klein gewürfelten Knoblauch hinzufügen. Spinat dazu und bei kleiner Hitze zusammenfallen lassen. Abschmecken.

8. Die Eier vorsichtig schälen.
9. Butter aufkochen und unter ständigem Rühren bräunen (zur Nussbutter).
10. Die Butter sowie das Fleur de Sel auf die Eier geben und mit fein geschnittenem Schnittlauch zu dem Kartoffelpüree und dem Spinat servieren.