

▪ **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.