

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Pochiertes Ei mit Kartoffel-Trüffelschaum

Zutaten

(4 Personen)

Für den Kartoffelschaum

- 100 g mehlig Kartoffeln
- 150 g Obers
- 150 g Butter
- 150 ml Kartoffelwasser
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml Trüffelöl

Für das Pochiertes Ei

- 4 Eier
- Salz

Zum Garnieren

- Trüffel, gehobelt
- Erdbeerspinat

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Kartoffelschaum:

Kartoffeln schälen, würfeln und ganz weich kochen. Abseihen, aber nicht das komplette Wasser weggleeren. Die Kartoffeln mit Obers, Butter, Kartoffelwasser, Salz, Pfeffer und Trüffelöl ganz fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Sollte die Masse zu dick sein, einfach noch mit etwas Kartoffelwasser oder Obers verdünnen. In einen Schlagobersspender füllen und verschließen. Mit zwei Kapseln befüllen und in ein heißes Wasserbad stellen. Für Küchen ohne Schlagobersspender stattdessen die Masse noch kurz im Topf erwärmen.

Pochiertes Ei:

Einen Topf mit Wasser erhitzen, jedoch darf das Wasser nur kurz vor dem Siedepunkt sein. Das Wasser salzen und die Eier darin ca. zwei Minuten pochieren. Die Eier mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, salzen und mit dem Kartoffelschaum, Erdbeerspinat und liebevoll gehobeltem Trüffel anrichten.