

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Gebackenes Ei mit Kartoffelschaum, Spinat und Trüffeljus

**Koch: Manuel Liepert**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kartoffelschaum

- 600 g Kartoffeln (mehlig)
- 1,5 l Wasser
- 20 g Salz für das Kochwasser
- 300 ml Milch
- 100 ml Obers
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Siphon-Flasche & 1 Patrone

Für das gebackene Ei

- 4 Eier
- Semmelbrösel
- Pflanzenöl zum Frittieren

Für den Trüffeljus

- 10 g Trüffel (je nach Saison schwarz oder weiß)
- 2 EL Butter
- 1 Schalotte
- 1 Thymianzweig

Quelle: ORF extra

- 20 ml Portwein
- 100 ml Kalbsfond
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Beilage

- eine Handvoll Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- frisch gehobelter Trüffel (je nach Saison schwarz oder weiß)
- Meersalz

## Zubereitung

1. Für den Kartoffelschaum die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf in reichlich Salzwasser garkochen. Danach abseihen, gut ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch und das Obers in eine Pfanne geben, einmal aufkochen lassen, zu den Kartoffeln geben und glattrühren. Die Konsistenz sollte die einer dickflüssigen Kartoffelsuppe sein. Wenn nötig, etwas mehr Obers oder Milch dazugeben. Die Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die leicht flüssige Kartoffelmasse in eine Siphon-Flasche füllen und diese mit einer Patrone versetzen. Gut aufschütteln und in einem Wasserbad bei 60-80° C warmstellen.

2. Für die gebackenen Eier diese im Dampfgarer bei 63° C und 100% Dampf für 1 Stunde garen. Dann sehr vorsichtig aufschlagen und für etwa 10 Minuten in die Semmelbrösel legen. Das Pflanzenöl in einen Topf geben und die panierten Eier bei 160° C goldgelb ausbacken. Danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Sollte kein Dampfgarer vorhanden sein, die Eier alternativ pochieren. Hierfür Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, einen Schuss Essig hinzugeben, mit dem Kochlöffel einen Strudel erzeugen, die Eier vorsichtig hineinschlagen und zirka 3 Minuten kochen lassen, danach herausheben.

3. Für den Trüffeljus die Schalotte und den Trüffel in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit 1 EL Butter in einer kleinen Pfanne glasig andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und diesen zur Hälfte reduzieren lassen. Dann mit dem Kalbsfond aufgießen und nochmals alles zur Hälfte reduzieren lassen. Den Thymian und erst kurz vor Schluss dazugeben und etwas mitköcheln lassen. Den Jus mit

Meersalz und Pfeffer abschmecken und noch 1 EL Butter einrühren. Den Thymian vor dem Servieren wieder entfernen.

4. Den Spinat kurz mit dem gehackten Knoblauch in einer Pfanne in der Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

5. Zum Schluss den Spinat mittig in einem tiefen Teller anrichten und das gebackene Ei in die Mitte geben. Das Gericht mit grobem Meersalz würzen, mit dem Kartoffelschaum bedecken, den Trüffeljus angießen und etwas frischen Trüffel darüber hobeln.