



POCHIERTES EI MIT PARMESAN-ESPUMA UND SPINAT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Wasser auf ca. 85°C erhitzen. Salz und Essig begeben.

Ein Ei vorsichtig in eine Tasse aufschlagen.

Dieses in das vorbereitete Wasserbad geben und ca. 4-5 Minuten pochieren. Herausnehmen und mit etwas Fleur de Sel würzen.

Parmesan reiben. Milch erhitzen, geriebenen Parmesan begeben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Vollrahm hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Durch ein Sieb in einen 0,5l iSi-Bläser füllen und 1 iSi-Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Vor dem Servieren im Kühlschrank mind. 6 Stunden kühlen.

Spinat waschen, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.

Spinat begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nach ca. 2 Minuten Butter begeben, diese schmelzen lassen und servieren (nach Bedarf Flüssigkeit absieben).

EINKAUFLISTE

ZUTATEN EIER

4 - 8 EIER
2 LITER WASSER
1 SCHUSS ESSIG
SALZ
FLEUR DE SEL

ZUTATEN ESPUMA

330 ML MILCH
200 G PARMESAN
150 ML VOLLRAHM
PFEFFER AUS DER MÜHLE
MEERSALZ

ZUTATEN SPINAT

250 G SPINAT
OLIVENÖL ZUM DÜNSTEN
1 ZWIEBEL
1 KNOBLAUCHZEHE
WENIG MUSKATNUSS
1 TL BUTTER

POWERED BY:

