



Kartoffel-Espuma mit pochiertem Ei und Schnittlauchsauce

Rezept für vier Personen

Zutaten

280g	Kartoffel mehlig kochend	30g	Schnittlauch	4 Stück	Ei
70g	Milch	10g	Butter		Essig
60g	Kartoffelwasser	25g	Eigelb		
	Salz Muskat	40g	Rahm		
	Kisag Rahmbläser	120g	Gemüsebrühe		
			Salz, weisser Pfeffer		

Zubereitung

Kartoffel schälen und im Salzwasser sieden bis sie weich sind, im heissen Zustand durch eine Kartoffelpresse geben. Das Kartoffelwasser aufheben. Kartoffelmasse mit Salz und Muskatnuss würzen, die erwärmte Milch und das Kartoffelwasser beifügen, alles glattrühren. Die Masse durch ein sehr feines Sieb geben und in den Rahmbläser geben. Rahmbläser zuschrauben, mit einer CO2 Patrone befüllen und im Wasserbad warmstellen.

Schnittlauch in sehr feine Ringe schneiden mit Butter andünsten und mit Gemüsefond auffüllen. Kurz sieden lassen danach sehr fein mixen und durch ein Sieb geben. Schnittlauchfond würzen mit Salz und weissem Pfeffer. Eigelb und Rahm verquirlen und langsam in den heissen Fond unterrühren - es darf aber nicht kochen.

In einen Topf mit heissem Wasser etwas Essig zugeben und mit einem Löffel ein Strudel erzeugen. Das Ei vorsichtig aufschlagen und langsam in den Strudel geben. Das Wasser sollte sehr heiss sein, aber nicht kochen. Das für ca. 3-4 min pochiern lassen, danach das gegarte Ei in einen zweiten mit warmem gesalzenem Wasser gefüllten Topf geben. So kann man nach und nach die restlichen Eier pochiern.

Zum Anrichten nimmt man ein kleiner tiefer Teller und gibt etwas vom Kartoffel-Espuma hinein, das Ei gut abtropfen lassen und daraufsetzen und mit der Schnittlauchsauce alles etwas beträufeln. Die restliche Schnittlauchsauce kann man separat dazu geben.

