

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2022 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Gebackenes Eigelb mit Rahmspinat, Trüffel und Parmesan**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Ei:**

4 Eier  
200 g Pankormehl  
Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Das Pankormehl fein mixen und auf einen flachen Teller geben. Eier trennen und Eigelbe vorsichtig nebeneinander auf das Pankomehl legen. Mit etwas Panko bestreuen und 20 Minuten stehen und minimal antrocknen lassen.

Das Sonnenblumenöl auf 180 Grad erhitzen und das Eigelb in dem heißen Fett goldgelb backen. Auf einem Krepp abtupfen und salzen. Es sollte innen noch weich sein.

**Für den Spinat:**

400 g Spinat  
1 Schalotte  
½ Knoblauchzehe  
200 ml Sahne  
Olivenöl, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls fein schneiden und mit den Schalotten in dem Olivenöl anschwitzen und mit Sahne aufgießen und stark reduzieren lassen. Spinat grob schneiden dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zusammenfallen lassen.

**Für die Sauce:**

1 Schalotte  
100 ml Weißwein  
20 ml Sahne  
1 Schuss Trüffelöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein angießen und reduzieren lassen. Einen Schuss Trüffelöl dazugeben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab aufschäumen.

**Für die Garnitur:**

50 g Parmesan  
Etwas Wintertrüffel  
Einige Blüten

Parmesan reiben. Trüffel hobeln.

Rahmspinat in tiefen Tellern anrichten, Ei drauf legen, Mit Schaum garnieren und Sauce angießen. Mit Trüffel, Blüten und Parmesan garniert servieren.