

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2022** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Marius Zander**

**Onsen-Eigelb auf Kartoffelpüree mit Spinat und frischem Trüffel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Onsen-Eigelb:**  
 2 Eier, Gr. L, Zimmertemperatur

Das Sous Vide Becken auf 69 Grad vorheizen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Ei für 26 Minuten hineingeben. Im Anschluss das Ei pellen und das Eigelb aus dem Eiweiß lösen. Das Eigelb sollte wachsw weich sein.

**Für das Kartoffelpüree:**  
 2 große, mehligkochende Kartoffeln  
 50 ml Milch  
 100 ml Sahne  
 1 EL Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und achteln. Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Anschließend abgießen und mit einem Schuss Milch zu einem Püree verrühren. Sahne steif schlagen und 1-2 EL geschlagene Sahne und die Butter unterheben. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Spinat:**  
 100 g Baby-Spinat  
 1 Schalotte  
 ½ Zitrone  
 Olivenöl, zum Braten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden, den Spinat waschen und in Streifen schneiden.

Etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben. Die feinen Schalottenwürfel darin anschwitzen und den geschnittenen Spinat dazugeben. Mit Salz, etwas Zitronenzesten und geriebener Muskatnuss abschmecken.

**Für die Garnitur:**  
 1 Sommertrüffel

Trüffel hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.