ECKART WITZIGMANN - CUISINIER DU SIÈCLE

TRÜFFEL-EI AUF CREMESPINAT

Vier Portionen

4 Eier
250 g Blattspinat
1 kleine Schalotte
8 cl Crème double
Salz, Pfeffer, Muskat
ca. 100 g weiße Trüffel
20 g Butter
etwas Knoblauch
30 g Nussbutter

Für die Sauce
2 dl Geflügelfond
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Etwas Butter
1 EL geschlagene Sahne
1,5 dl Crème double
5 g weiße Trüffel
1 Spritzer Noilly Prat
Kalbsjus und Trüffel für die Garnitur

Die rohen Eier mit den Trüffeln (je mehr Trüffel, desto intensiver der Geschmack) in ein Weckglas legen, verschließen und zwei bis drei Tage stehen lassen.

Den Spinat blanchieren, gut auspressen und grob hacken. Die gehackte Schalotte mit Knoblauch in Butter anziehen, den Spinat dazugeben und mit der Crème double kurz aufkochen. Würzen und mit der Nussbutter aufmixen.
Den Geflügelfond mit der Crème double einkochen, würzen und zu einer cremigen Sauce reduzieren.

Die Trüffeln in etwas Butter anziehen, mit Noilly Prat ablöschen und mit der reduzierten –Sauce auffüllen. Mixen und zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen.
Die Trüffel-Eier braten, auf dem Cremespinat anrichten und mit der Sauce umgießen.
Die Sauce mit ein paar Tropfen Kalbsjus garnieren und zum Schluß die Trüffeln hauchdünn darüberhobeln.

follow us: