

Vegetarisch: Wurzelspinat-Rahm-Gemüse mit Spiegelei, brauner Butter und schwarzen Trüffeln

Zubereitung Trüffeln

- ▷ Trüffeln mit einer Bürste sauber waschen.
- ▷ Trüffeln und 5 Esslöffel Gemüsebouillon in ein Einmachglas geben und 50 Minuten bei 100 °C dämpfen. (Die Trüffel verlangt diese lange Kochzeit, um ihre Aromen voll zu entwickeln!)
- ▷ Herausnehmen, in ein Abtropfsieb abschütten und den entstandenen Fond in einer Schüssel auffangen.
- ▷ Beiseite stellen.

Zubereitung Wurzelspinat-Rahm-Gemüse

- ▷ Wurzelspinat entstielen und gründlich waschen.
- ▷ In zwei gelochte Garbehälter verteilen und während 3 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit den Händen gut ausdrücken.
- ▷ Auf einem Schneidbrett mit dem Gemüsemesser grob hacken.
- ▷ Wurzelspinat in Saucenpfanne auf dem Herd mit dem Rahm, der Butter und dem Trüffelfond vermengen.
- ▷ 2 bis 3 Minuten leise köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer gut würzen.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Spiegelei

- ▷ In der Bratpfanne auf dem Herd einen Esslöffel Erdnussöl und 4 Esslöffel Butter erhitzen.
- ▷ Die Eier aufschlagen und sorgsam in die Bratpfanne geben, sodass die Dotter ganz bleiben. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung braune Butter

- ▷ Vor dem Servieren die braune Butter zubereiten.
- ▷ 3 Esslöffel Butter in der Bratpfanne auf dem Herd zergehen lassen und warten, bis sie braun wird und einen nussartigen Geruch annimmt.
- ▷ Vom Herd nehmen, durch das Küchenpapier passieren und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Wurzelspinat-Rahm-Gemüse auf 4 Pastateller verteilen und die Spiegeleier darübergeben.
- ▷ Mit der braunen Butter beträufeln.
- ▷ Trüffeln in sehr feine Scheiben schneiden und jeden Teller mit Trüffelscheiben garnieren.

Garstufen Trüffeln

mit Vorheizen – Auflage 1
50 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Wurzelspinat

mit Vorheizen – Auflage 1 und 2
3 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten Wurzelspinat-Rahmgemüse

800 g Wurzelspinat
2,5 dl Rahm
1 EL Butter
100 g rohe schwarze Trüffel
5 EL Gemüsebouillon
 Salz und Pfeffer

Zutaten Spiegelei und braune Butter

1 EL Erdnussöl
4 Eier
3 EL Butter