

Rezepte Standaktivitäten Igeho 2009

Stundeneier auf sautiertem Blattspinat mit Hollandaise Espuma:



Zutaten: (für 4 Personen)

4 frische Hühnereier

600 g. blanchierter Blattspinat
40 g. fein gehackte Zwiebeln
8 g. Knoblauch
30 g. Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

(für 1 l iSi Gourmet Whip)

500 ml. geklärte Butter
5 Stk. Eigelb
2 Stk. ganze Eier
50 g. feine Schalotten
100 ml. trockener Weisswein
1 Zitronensaft
1 El. Erdnussöl
1 Stk. Lorbeerblatt
6 Stk. zerdrückte Pfefferkörner
Salz, Cayenne Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die Hühnereier für 60 Min. bei 65°C in den Drucksteamer legen.

Den Blattspinat mit den obigen Zutaten sautieren und als Sockel auf den Teller geben.

Hollandaise herstellen, Schalotten im Erdnussöl anschwitzen, Pfefferkörner und Lorbeer dazugeben und mit dem Weisswein eine Reduktion machen und ca. 3 Min. einkochen lassen, durch ein feines Sieb passieren Eigelb und ganze Eier in einer Metallschüssel mit 4 EL Reduktion mit dem Schneebesen im heissen Wasserbad aufschlagen, dass ca. die doppelte Menge entsteht, die geklärte Butter nach und nach unterrühren und eine sämige Hollandaise herstellen. In den iSi Whip füllen 2 Sahnepapseln dazu und bei 65°C warmstellen.

Eier auf den Spinatsockel anrichten und mit Hollandaise Espuma garnieren!

"En Guete" wünschen Roland Rüfli, Thomas Sandor und René Widmer

