

Confiertes Eigelb mit Topinamburcreme, Spinat und weißem Trüffel



Zutaten:

- 4 sehr frische Eier
- 250 g Topinamburknollen
- 250 g frischer Winterspinat (wenn möglich junge Blätter)
- 100 ml Gemüsebrühe
- 150 g Sahne oder Creme double
- 40 g Butter
- 1 Schalotte, geschält und fein gewürfelt
- 1 junge Knoblauchzehe mit Schale
- Etwas Muskatnuss
- Salz und weißer Pfeffer



Extra

- 12 g weißer Trüffel
- Salzflocken (ich habe Rosensalz genommen, siehe Rezeptdatenbank)
- 250 ml Öl (geschmacksneutral z.B. Sonnenblumenöl)

Zubereitung

1. 250 ml Öl in eine Suppentasse geben und in den Ofen bei 60°C (Ober- und Unterhitze) stellen.
2. Die Eier einzeln trennen und nur die Eigelbe vorsichtig in die Suppentasse mit Öl gleiten lassen. Die Eigelbe im Ofen bei 60°C 1 1/2 Stunden ziehen lassen. (Tipp: Das Eiweiß anderweitig verwenden. Vielleicht für Plätzchen, z.B. Schäumle)
3. In der Zwischenzeit die Topinambur schälen und grob Würfeln.
4. Topinamburwürfel in einem Topf mit 20 g Butter, 75 g Sahne und 100 ml Brühe ca. 7-8 Minuten weich dünsten (Deckel aufsetzen!).
5. Dann alles pürieren (Tipp: Eventuell anschließend durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Gegebenenfalls etwas Flüssigkeit zugeben, wenn es zu fest ist)
6. Den Spinat waschen und trocken schleudern. In einer Pfanne oder Topf 20 g Butter schmelzen und die Schalottenwürfel darin glasig braten.
7. Die ungeschälte Knoblauchzehe zugeben.

8. Nun den Spinat und die restliche Sahne zugeben, Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken (Knoblauchzehe entfernen!).
9. Zum Anrichten etwas Topinamburcreme mittig auf Teller geben. Darauf den Spinat verteilen. Die Eigelbe mittig aufsetzen und mit Salzflocken bestreuen. Am Tisch weißen Trüffel darüber hobeln.