

Pochiertes Ei auf Spinat mit Kartoffelschaum

Zutaten für Kartoffelschaum

- ca. 600 g Kartoffeln (z.B. 600 Agria)
- 1,5 l Wasser
- 20 g Salz
- 300 ml Milch
- 100 ml Rahm
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Kartoffelschaum

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garkochen. Absieben und gut ausdampfen lassen. Durch ein feines Sieb streichen.

Milch und Rahm in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Zu den ausgedampften und passierten Kartoffeln geben und geschmeidig glatt rühren. Die Konsistenz sollte die einer dickflüssigen Kartoffelsuppe sein. Wenn nötig, etwas mehr Rahm oder Milch dazugeben.

Diese leichtflüssige Kartoffelmasse in eine ISI-Flasche geben und mit einer Patrone versetzen. Gut aufschütteln.

Blattspinat zubereiten

Pochiertes Ei zubereiten

Anrichten

Wenig Blattspinat in einen tiefen Teller oder Schale geben. Pochiertes Ei darauf setzen. Kartoffelmasse draufsprühen.