



# Die KochLöffel

Seit 2013



3507 Biglen, 18. August 2023  
Roland Baumann

Anzahl: 21 Personen

Rezeptgruppe: kalte Vorspeisen

Saison: ganzes Jahr

## Onsen-Ei auf Blattspinat und Hollandaise-Schaum (Lactose- und Glutenfrei)

### Zutaten

#### Hollandaise Schaum

3 EL	20 EL	Essig)
1	5	Schalotten, gehackt
3	15	Pfefferkörner
1	5	Eier
1	5	Eigelb
125 g	625 g	Butter, Margarine
1 Msp	5 Msp	Cayennepfeffer
		Salz, frischer Zitronensaft

#### Spinat

1	5	Schalotten, gehackt
200 g	2000 g	Blattspinat
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

#### Onsen - Ei

4	21	grosse Bio-Eier
		Meerrettich, Fleur de Sel / Meersalz

# Die KochLöffel



Seit 2013

## Zubereitung Hollandaise-Schaum

Essig mit Schalotten und Pfefferkörnern in einer kleinen Pfanne aufkochen und bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, dabei Schalotten mit einem Löffel etwas auspressen.

Ei und Eigelb begeben, mit einem Schwingbesen gut verrühren. Butter AHA in einer kleinen Pfanne schmelzen und aufkochen. Unter ständigem Rühren im Faden zur Flüssigkeit gießen. Mit Salz, Cayennepfeffer und frischem Zitronensaft abschmecken.

Hollandaise vor dem Servieren vorsichtig und langsam wärmen, mit Stabmixer schaumig schlagen. Falls Anzeichen da sind, dass die Sauce gerinnt, sofort Eiswürfel begeben und kräftig rühren.

## Spinat

Schalotten in Butter AHA bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Spinat begeben und mit dünsten, bis er zusammenfällt. Mit den restlichen Zutaten abschmecken.

## Onsen Eier

Eier auf einem gelochten Edelstahlblech mit Dämpfen 64° während 60 Minuten garen, (Sous-Vide)

## Anrichten

Spinat in einem kleinen Kreis verteilen, so dass eine kleine Senke in der Mitte ist.

Eier vorsichtig über Sieb aufschlagen, Flüssigkeit abtropfen lassen und in die Mitte des Spinats legen. Fleur de Sel / Himalaya Salz und Pfeffer darüber streuen, wenig Meerrettich darüber reiben und mit dem Hollandaise Schaum verzieren.