

ONSEN-FREILANDEI AUF SPINATBEET MIT TRÜFFEL

Rezept für 4 Portionen

4 Schweizer Freilandeier aus der Region
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Frischer Schwarzer Trüffel
400 g junger Blattspinat
Olivenöl
50 g Zwiebel, gehackt
20 g Knoblauch, gehackt

Den Spinat waschen und auswinden, danach in kochendem Wasser blanchieren.
In der Bratpfanne in etwas Olivenöl Zwiebeln und Knoblauch kurz anschwitzen,
danach den Spinat zugeben und bei kleiner Flamme fertigaren.

Wasser in das Sous vide-Bad einlassen.

Das Sous vide-Bad auf 64,5 ° C Temperatur bringen.

Nun die Eier vorsichtig in das Bad legen.

Deckel auf das Sous vide-Bad legen und die genaue Zeit von 45 Min. einhalten.

Das Ei mit einem scharfen Messer in der Mitte aufschlagen
und in ein Beet von Blattspinat geben.

Das perfekte Ei mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen
und mit frischem, gehobeltem Trüffel garnieren.



Das abgebildete Anrichteschirr stammt aus Privatbesitz