

Spinatpudding mit Kohlrabi und Trüffelschaum

Menge / Port.: 8 – 10

Zutaten Spinatpudding

50 g Butter
60 g Weizenmehl
250 ml Milch
1 x Salz
1 Msp. Muskatnuss, gerieben
80 g Eigelb (4 St.)
120 g Spinat, gekocht, fein gemixt
40 g Parmesankäse, gerieben
120 g Eiklar (4 St.)
1 x Salz
Für die Becherförmchen (Dariolen)
60 g Butter, weich
100 g Brotbrösel

Weißer Rahmsauce

Menge/Port.: etwa 8-10

Zutaten

15 g Butter
10 g Weizenmehl, gesiebt
200 ml Milch
250 ml Sahne
1 x Salz
1 Msp. Muskatnuss, gerieben
1 x Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle

Weiteres

20 g Butter
500 g Kohlrabi
1 x Salz
1 x Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
½ l Rahmsauce
50 g Schwarzer Trüffel
Kerbel

Zubereitung Rahmsauce

Aus Butter und Weizenmehl eine helle Mehlschwitze (Roux blanc) herstellen und auskühlen lassen.

Milch mit Sahne und Gewürzen aufkochen, zur Mehlschwitze gießen und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten kochen lassen.

Die Rahmsauce wenn nötig nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorbereitung Spinatpudding

Dariolen mit Cremebutter ausstreichen, mit Brotbröseln ausstreuen und bereitstellen.

Zubereitung Spinatpudding

Für die Puddingmasse aus Butter, Weizenmehl, Milch und den Gewürzen eine dicke Béchamelsauce kochen.

Eigelb, fein gemixten Spinat und geriebenen Parmesankäse unter die Grundmasse rühren.



Eiklar mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen.

2/3 des Eischnees unter die warme bis heiße Masse rühren.

1/3 des Eischnees locker unter die Masse melieren.

Die Masse $\frac{3}{4}$ voll in die vorbereiteten Dariolen füllen.

Die Förmchen in ein heißes Wasserbad stellen und bei etwa 90 Grad Wassertemperatur 30 – 40 Minuten nicht ganz zugedeckt pochieren.

Zubereitung Kohlrabi

Kohlrabi waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Kohlrabiwürfel in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten.

1/3 der Rahmsauce dazugeben und nochmals abschmecken.

Für den Trüffelschaum 50 ml Weißwein mit Trüffelabschnitten einreduzieren, die restliche Rahmsauce dazugeben, eventuell mit geschlagener Sahne verfeinern und abseihen.

Vor dem Servieren mixen.

Anrichten

Spinatpudding stürzen, mit gedünstem Kohlrabi und Trüffelschaum sowie gehobeltem Trüffel und Kerbel anrichten.

Tipps

Zum Pochieren wird ein der Menge angepasstes Kochgeschirr am Boden mit Küchenpapier ausgelegt und mit heißem Wasser aufgefüllt.

Pochieren kann man am Herd oder im heißen Backrohr. Das Pochierwasser darf zu keiner Zeit kochen.

Die Dariolenformen mit Spinatpudding können auch in einem Kombidämpfer (Einstellung Dampf) in einem GN Behälter mit Löchern bei 85°C gedämpft werden.



KM Florian Piffer