



## **KARTOFFELSPOOM MIT SPINAT**

Für 5 Personen

### **Zutaten**

300g mehligkochende Kartoffeln  
500g Spinat  
10g Salz  
150ml Milch  
50ml Rahm  
20g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
5 Eier  
1 Schalotte  
20g Butter

### **Zubereitung**

1. Eier in SousVide Bad für 40 Minuten bei 63 in der Schale garen
2. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garkochen. Absieben und gut ausdampfen lassen. Durch ein feines Sieb streichen.
3. Milch und Rahm in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Zu den ausgedampften und passierten Kartoffeln geben und geschmeidig glattrühren. Die Konsistenz sollte die einer dickflüssigen Kartoffelsuppe sein. Wenn nötig, etwas mehr Rahm oder Milch dazugeben.
4. Diese Kartoffelmasse in eine ISI-Flasche geben und mit einer Patrone versetzen.
5. Schalotten fein hacken und im Butter andünsten, den Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze dünsten. Gedünsteter Spinat muss ordentlich mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.
6. Beim Anrichten zuerst den Spinat in den Teller geben anschliessend die ISI-Flasche gut aufschütteln und die Kartoffelmasse darauf spritzen. Zu guter Letzt vorsichtig das Ei aus der Schale pellen und ebenfalls auf dem Spinat platzieren.