La Tavola
AMBIENTE REISEN GASTLICHKEIT WEIN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Silvia Manser, Truube Gais AR

Spinatflan mit Blumenkohl, Blumenkohlpüree, Onsen-Ei, Haselnussscheiben und Haselnussmilchschaum

WERKZEUGE

- Mixer
- Spritzbeutel mit breiter Tülle
- Cutter
- Sieb, fein
- 4 Ringformen, Ø 14 cm
- 1 Ringform, Ø 10 cm
- Klarsichtfolie, hitzebeständig
- Rahmbläser mit 2 Patronen
- Schneebesen

ZUTATEN

Blumenkohlpüree

1	Blumenkohl, klein, küchenfertig
30 g	Butter
1 Prise	Salz
Wenig	Zitronensaft

Onsen-Ei

4	Eier
	Fleur de Sel

Spinatflan

300 g	Blattspinat, frisch, küchenfertig, ohne Stiele
2,5 dl	Vollmilch
4	Eier, gross, gut verquirlt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss, gemahlen

Haselnussmilchschaum

1 dl	Milch
5	Haselnüsse, geröstet, grob gehackt

Garnitur

Einige	Blumenkohlröschen, gekocht
Einige	Haselnussscheiben, geröstet
Einige	Spinatblätter, küchenfertig
Einige	essbare Blüten
	Haselnussmilchschaum

ZUBEREITUNG

Blumenkohlpüree

Den Blumenkohl vom Strunk befreien und die Röschen in feine Scheiben schneiden. Den Blumenkohl, die Butter, das Salz und den Zitronensaft im Steamer garen. Noch warm im Mixer auf hoher Stufe fein mixen. Würzig abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Onsen-Ei

Die Eier im Wasserbad oder im Steamer bei 64 °C während 45 Minuten ziehen lassen. Bei Gebrauch schälen und dann vorsichtig direkt auf dem Gericht anrichten. Mit Fleur de Sel würzen.

Spinatflan

Den Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, abgiessen, gut ausdrücken und mit wenig Milch im Cutter möglichst fein pürieren. Die restliche Milch aufkochen. Den pürierten Spinat unterrühren, vom Feuer nehmen und die Eier mithilfe eines Schneebesens gleichmässig unterrühren. Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Den Steamer auf 85 °C vorheizen. Die grossen Ringformen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Spinatmasse einfüllen und mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken. Ca. 10 bis 15 Minuten im Steamer stocken lassen. Aus dem Steamer nehmen und an einem kühlen Ort auskühlen lassen. Die Masse aus der Ringform drücken und mit der kleinen Ringform in der Mitte einen Kreis ausstechen. Mithilfe eines Spatels in die Mitte der vorgewärmten Teller setzen.

Haselnussmilchschaum

Die Haselnüsse in der Milch aufkochen. Die Milch auskühlen lassen und durch ein feines Sieb giessen. In einen Rahmbläser füllen und mit 2 Patronen auffüllen.

ANRICHTEN

In die Mitte des Spinatflans die Blumenkohlmousse spitzen. Das Onsen-Ei vorsichtig öffnen und den Inhalt auf die Blumenkohlmasse fliessen lassen. Mit der restlichen Blumenkohlmasse Tupfen auf den Spinatflan setzen. Mit gerösteten Blumenkohlröschen, Haselnussscheiben, Spinatblättchen und essbaren Blüten garnieren. Mit dem Haselnussschaum das Gericht abrunden.