

thermomix



12



# Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Onsen-Ei und Spinatsalat



Schwierigkeitsgrad  
aufwändig



Arbeitszeit  
30 Min



Gesamtzeit  
1 Std. 30 Min



Portionen  
6 Portionen

## Zutaten

**250 g** Öl

**1700 g** Wasser

**6** Eier

**60 g** Parmesan, davon **30 g** in  
Stücken und **30 g** gehobelt

**1** Knoblauchzehe

**60 g** Zitronensaft

**2 TL** Senf

**2 TL** Worcester-Sauce

**2** Eigelb, sehr frisch

**1 ½ TL** Salz und etwas  
mehr zum Würzen

**½ TL** Pfeffer und etwas  
mehr zum Würzen

**1000 g** Kartoffeln,  
(5 mm) in Scheiben, mehlig  
kochend

**200 g** Milch

**200 g** Sahne

**20 g** Trüffelsauce  
(z. B. Salsa Tartufata)

**30 g** Butter, in Stücken

**2** Prisen Muskat

**200 g** Babyspinat, frisch

**optional:** Trüffel, frisch, zum  
Garnieren



## Zubereitung

1. Ein Kanne auf den Mixtopf stellen, Öl einwiegen und zur Seite stellen.
2. Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Eier hineinlegen, Mixtopf in den **Thermomix Friend** einsetzen, Messbecher einsetzen und **50 Min./65°C/Stufe 1** garen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
3. Einen zweiten sauberen Mixtopf in den Thermomix® einsetzen. 30 g Parmesanstücke und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern.
4. Zitronensaft, Senf, Worcester-Sauce, Eigelb, ½ TL Salz und Pfeffer zugeben und **15 Sek./Stufe 5** vermischen.
5. Dann **1 Min. 30 Sek./Stufe 4** rühren, dabei das Öl langsam auf den Mixtopfdeckel geben, sodass es in einem dünnen Strahl am Messbecher vorbei auf das laufende Messer rinnt. Dressing abschmecken und in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.
6. **Rühraufsatz einsetzen.** Kartoffeln, 1 TL Salz, Milch und Sahne in den Mixtopf geben und **35 Min./95°C/☞/Stufe 1** garen.

# Zubereitung

7. Trüffelsauce, Butter und Muskat zugeben und **30 Sek./Stufe 3** vermischen. **Rühraufsatz entfernen**.
8. Babyspinat zum Dressing geben und marinieren.
9. Gareinsatz mithilfe des Spatels aus dem Mixtopf im **Thermomix Friend** nehmen, gegarte Eier kurz unter kaltem Wasser abschrecken, vorsichtig aufschlagen und die äußere Eiweißschicht vorsichtig entfernen.
10. Zum Anrichten das getrüffelte Kartoffelpüree auf 6 tiefe Teller verteilen, dabei eine Mulde für das Ei in das Püree hineindrücken. Die Onsen-Eier in die Püreemulden platzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem marinierten Blattspinat anrichten. Parmesanhobel darüberstreuen, frischen Trüffel über das Gericht hobeln und sofort servieren.



thermomix



Für dieses Rezept  
benötigst du einen  
Thermomix Friend.

Du möchtest noch mehr  
Rezeptideen für den  
Thermomix Friend?  
Dann melde dich bei mir!

