



BÄRLAUCHESPUMA AUF EIERSALAT

für 0.5l Whipper

Rezept

KISAG
KÜCHE

ZUTATEN

- 2 Stk. Eier
- 60 g Butter
- 25 g Zwiebeln gehackt
- 10 g Essig
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 30 g Wasser
- 100 g Rahm
- 130 g Wasser
- 15 g Bärlauch grob geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 2 Stk. gekochte Eier
- 10 g Zwiebeln gehackt
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Schritt: 2 Eier in einer Schüssel aufschlagen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln, Essig, Lorbeerblatt, Wasser hinzugeben und aufkochen. Die Reduktion durch ein Sieb giessen und zu den Eiern geben.

2. Schritt: Rahm, Wasser und Bärlauch in einer Pfanne aufkochen. Mit einem Mixstab kurz bearbeiten.

3. Schritt: Eier schälen, vierteln mit den Zwiebeln vermischen und in ein Glas geben.

Zubereitung: Die Eier mit der Reduktion – aus Schritt 1 – auf einem Wasserbad mit einem Schneebesen luftig schlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Nun die Bärlauchmasse – aus Schritt 2 – durch ein Sieb giessen und langsam unter die Butter Eimasse – aus Schritt 1 – ziehen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die komplette Masse durch Kisag Trichter & Sieb direkt in den Kisag Whipper passieren, Kisag Bläserkapsel einführen und 8-mal kräftig schütteln. Nun auf den Eiersalat – Schritt 3 – geben.