

# Spinat-Rahm-Suppe mit gebackenem Ei

## Für 2 Personen

300 g Blattspinat	1 Scheibe Toastbrot	100 g mehliges Kartoffeln
100 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer
1 Zitrone, unbehandelt	20 g getrocknete Tomaten	50 g Semmelbrösel
1 EL Mehl	3 Eier	20 g Butter
100 ml Schlagsahne	500 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
3 EL Olivenöl	Rapsöl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Die Schalotten abziehen und in grobe Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Spinat putzen und von den Stielen befreien. Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Die Muskatnuss reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Ingwer und die Kartoffeln dazu geben, mit dem Gemüsefond und der Sahne aufgießen und bei mittlerer Hitze kochen lassen. Eine Schüssel mit Eiswasser bereit stellen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und zwei Eier darin fünf Minuten kochen, anschließend heraus nehmen und im Eiswasser abschrecken. Die Eier von der Schale befreien und trocken tupfen. Die getrockneten Tomaten fein schneiden und mit den Semmelbröseln zusammen fein hacken und auf einen Teller geben. Das restliche Ei verquirlen. Das Mehl auf einem Teller bereit stellen. Die gekochten Eier erst in Mehl, dann in dem verquirlten Ei und dann in den Tomatenbröseln wenden und alles leicht andrücken. Den Spinat nach und nach in die kochende Suppe geben, in sich zusammen fallen lassen und alles pürieren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Rapsöl in der Fritteuse erhitzen und die Eier darin goldbraun ausbacken. Eine Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Toastbrot in Streifen schneiden, mit dem Knoblauch bestreichen und in dem Öl goldbraun anrösten. Die Suppe vor dem Anrichten einmal durchquirlen und aufschäumen. Die Spinatrahmsuppe mit dem gebackenem Ei auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Petra Herrmann am 07. September 2010