Parmesan-Süppchen mit Babyspinat und Eigelb

Für zwei Personen

Für die Parmesansüppchen:

20 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
80 g Parmesan	1 EL Butter	75 ml Sahne
25 ml Weißwein	25 ml Wermut	400 ml Gemüsefond
1 Zweig Salbei	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner
Salz	Pfeffer	

Für die Eier:

2 Eier	200 g Butterschmalz

Für den Babyspinat:

100 g jungen Blattspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Sahne	2 g Sommertrüffel

Für die Parmesansüppchen:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schaumig erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel sowie die Kräuterzweige, Loorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben und kurz mit anschwitzen. Reis dazu geben und mit anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Vollständig einkochen lassen. Gemüsefond, Parmesanrinde und Sahne dazu geben. Alles aufkochen und 25 Minunten köcheln lassen. Parmesan reiben und einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Suppe durch ein Sieb passieren.

Für die Eier:

Butterschmalz auf 50 Grad erhitzen und in zwei kleine Förmchen füllen.

Eier trennen, in jedes Förmchen ein Eigelb geben und für 20 Minuten im Backofen konfieren.

Für den Babyspinat:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spinat gut waschen und trockenschleudern. Eine Pfanne erhitzen. Butter zugeben und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

Sahne schlagen. Trüffel reiben.

Den Spinat kreisförmig in zwei tiefen Tellern anrichten. Jeweils ein Eigelb vorsichtig aus dem Fett nehmen und mittig auf den Spinat geben. Die heiße Suppe mit der geschlagenen Sahne aufschäumen, angießen und mit Trüffel garnieren.

Johannes Wozny am 12. August 2025