

Fonduta verde mit pochiertem Landei

Für zwei Personen

Für die Suppe:

20 g Risottoreis	100 g junger Blattspinat	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter	50 ml Schlagsahne
80 g Parmesan	30 ml Weißwein	30 ml franz. Wermut
300 ml Gemüsefond	1 Zweig Salbei	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
Salz	½ TL Pfefferkörner	Pfeffer

Für die Eier:

2 frische Bio-Eier	100 ml Weißweinessig	Eiswasser
--------------------	----------------------	-----------

Für die Garnitur:

30 ml Schlagsahne

Für die Suppe:

Die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Salbei, Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lorbeerblatt abzupfen. Schalotte und Knoblauch mit Salbei, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in 1 EL heißer Butter glasig anschwitzen, dann den ungewaschenen Reis dazugeben. Alles durchschwenken und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Etwas einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sahne angießen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und trockenschleudern.

Übrige Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Muskatnuss reiben.

Spinat mit Knoblauch in 1 EL schäumender Butter zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Knoblauchzehe herausnehmen. Spinat in einem Sieb leicht ausdrücken. 2 EL davon abnehmen und für die Garnitur warmhalten.

Parmesan reiben. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren, mit restlichen Spinat und Parmesan mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Eier:

Essig mit 1 L Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Im Topf mithilfe eines Schneebesens einen Strudel bilden. Eier aufschlagen, hineingeben und ca. 2-3 Minuten darin ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und im Eiswasser kurz abschrecken. Das überstehende Eiweiß abschneiden und die Eier warmhalten.

Das pochierte Ei kann man nach dem Pochieren in Eiswasser abschrecken, damit das Eigelb flüssig bleibt und nicht weitergart.

Für die Garnitur:

Sahne steif schlagen.

Jeweils 1 EL Spinat und 1 Ei in vorgewärmte Suppenteller geben. Die Suppe erhitzen, mit der geschlagenen Sahne mithilfe eines Pürierstabs aufschäumen und um den Spinat gießen. Das Gericht servieren.

Cornelia Poletto am 11. Februar 2021