

Parmesan-Suppe mit confiertem Landei und weißem Trüffel

Für vier Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
40 g Risottoreis	600 ml Geflügelfond	160 g Parmesan
Meersalz	4 Landeier	300 g geklärte Butter
Butter	200 g Blattspinat	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	weißer Trüffel	

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Die SchalottenKnoblauchwürfel mit den Kräutern in etwas Butter in einem Topf glasig anschwitzen und den Risottoreis dazugeben. Alles durchschwenken und mit dem Geflügelfond aufgießen. Das Ganze aufkochen und circa zehn Minuten köcheln lassen. Die Suppe durch ein Spitzsieb passieren (aus dem aufgefangenem Reis kann noch ein Risotto gekocht werden). Den geriebenen Parmesan einrühren, die Suppe mit einem Pürierstab schaumig mixen und mit wenig Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Eier trennen und die Eigelbe in der geklärten Butter im Ofen confieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Den Blattspinat in der schäumenden Butter sautieren, bis er in sich zusammenfällt. Mit der Muskatnuss Salz und Pfeffer abschmecken.

Serviervorschlag:

Zum Anrichten den Blattspinat und jeweils ein Eigelb in die vorgewärmten Suppenteller geben. Die Suppe um den Spinat gießen und den Trüffel über die Suppe hobeln.

Cornelia Poletto am 23. Dezember 2014