



CORNELIA POLETTO

„FONDUTA“ LEICHTES PARMESANSÜPPCHEN MIT CONFIERTEM LANDEI

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Suppe:

160 g Parmesan, fein gerieben
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
Jeweils 2 Zweige Salbei, Thymian und Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
40 g Risottoreis
50 ml Weißwein
50 ml Noilly Prat
800 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

Für die Eier:

200 g geklärte Butter
4 Landeier

Für den Babyspinat:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 TL Butter
200 g jungen Blattspinat
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

Zur Fertigstellung:

2 EL geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf aufschäumen. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel, die Kräuterzweige und Pfefferkörnern dazu geben und glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein und dem Noilly Prat ablöschen, komplett einkochen lassen und dann die Gemüsebrühe und die Sahne dazu geben. Alles aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Den geriebenen Parmesan einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Suppe durch ein Spitzsieb passieren.

Den Backofen auf 60°C Umluft vorheizen. Die Butter auf 50°C erhitzen und in 4 kleine Förmchen (z.B. Souffléförmchen) füllen. Die Eier trennen, in jedes Förmchen 1 Eigelb geben und in den Backofen stellen. Ca. 20 Minuten confieren.

Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Den Spinat waschen und trockenschleudern. Eine Pfanne erhitzen. Die Butter zugeben und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Spinat kreisförmig in 4 tiefen Tellern anrichten. Jeweils ein Eigelb vorsichtig aus der Butter nehmen und mittig in den Kreis setzen. Die heiße Suppe mit der geschlagenen Sahne aufschäumen und angießen.