

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Spinatsuppe mit pochiertem Ei

**Koch: Max van Triel**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 300 g frischer Spinat
- 100 ml Weißwein
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 1 l Gemüfefond
- 250 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL kalte Butter

Für die pochierten Eier

- 4 Eier
- 1 l Wasser
- 3 EL Essig
- Salz

Für die Garnitur

- frische Gartenkresse

## Zubereitung

- 1.** Für die Suppe zuerst die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und diese in einem Topf in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Gemüsefond hinzufügen und nochmal etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- 2.** Nun den Spinat hinzugeben und weitere 3 Minuten weichköcheln lassen. Das Obers hinzufügen, die Suppe einmal aufkochen lassen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Für die pochierten Eier das Wasser in einem Topf aufkochen lassen, den Essig und etwas Salz hinzugeben und die Hitze reduzieren. Dann mit einem Schneebesen einen leichten Strudel bilden und ein Ei aus der Schale in die Mitte des Strudels geben. Je nach Härtegrad etwa 2-4 Minuten garen lassen, bis es wachweich ist. Das pochierte Ei mit einem Siebschöpfer vorsichtig herausnehmen und den Vorgang mit den anderen Eiern wiederholen.
- 4.** Zum Schluss je ein pochiertes Ei in einem tiefen Teller anrichten und die fertige Spinatsuppe nochmal mit einem Stück kalter Butter schaumig mixen und ringsherum angießen. Die Suppe mit frischer Gartenkresse garnieren.