Frisch gekocht
Freitag , 4. März 2016

Rezept von Andreas Wojta

Frische Spinatcreme mit Ei und weißem Trüffel

45 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

750 g frischer Blattspinat, 4 Schalotten (fein geschnitten), 1 angedrückte Knoblauchzehe, 1/2 l Hühnersuppe, 1/4 l Obers, Salz, Pfeffer, Butter

Für die Erdäpfelkrapferln:
500 g Erdäpfel (mehlige Sorte), 2 Eier, 1 Eidotter, 1 TL Stärkemehl, Salz, Pfeffer, Butter zum Braten.

Außerdem:
4 große Eier, 1 weißer Trüffel

Zubereitung

Den Spinat von den gröbsten Stielen befreien und gut waschen, ca. 20 kleine Blätter zum Garnieren beiseite legen.
Den Spinat in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Den Spinat gut ausdrücken und fein hacken.
Schalotten und Knoblauch in Butter erhitzen, blanchierten Blattspinat beigeben mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz durchschwenken, mit Suppe aufgießen und aufkochen. Obers zugießen, nochmals aufkochen lassen. In einen Standmixer umfüllen, cremig aufmixen und abschmecken.
Für die Erdäpfelkrapferln die Erdäpfel weich kochen, noch heiß schälen und pressen.
Erdäpfel mit den Eiern, dem Eidotter sowie dem Stärkemehl vermengen, mit Salz würzen. Mit einem Löffel kleine Krapferln formen und diese in einer Pfanne in etwas Butter beidseitig goldgelb braten.
Die Eier in kochendem Wasser 6 Minuten kochen, danach abschrecken und schälen.
Die Spinatcreme in tiefen Tellern anrichten, Erdäpfelkrapfeln jeweils ein gekochtes Ei aufsetzen und mit reichlich frisch geriebenem Trüffel vollenden. Mit Spinatblättern garnieren.