

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Fonduta

20 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Fontina-Käse (oder Bergkäse), 400 g Milch, Salz, Pfeffer, 200 ml Weißwein.

Für den Spinat: 300 g Blattspinat, 2 Schalotten (fein geschnitten), 30 g Butter, Salz, Muskatnuss.

Für die pochierten Eier: 4 Eier, Olivenöl, Salz, 1 kleine Knolle weißer Trüffel.

Zubereitung

Die Milch mit dem entrindeten und klein gewürfelten Käse in einem geeigneten Topf über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag den Topf in ein Wasserbad stellen und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis eine flüssige Konsistenz erreicht ist. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und einreduziertem Weißwein abschmecken. Vor dem Servieren aufmixen.

Die Schalotte in Butter anschwitzen. Den geputzten Blattspinat dazugeben und durchschwenken. Wenn der Spinat etwas zusammengefallen ist, mit Salz und Muskatnuss würzen. Vor dem Anrichten gut abtropfen lassen.

Für die pochierten Eier hitzebeständige Klarsichtfolie mit Olivenöl einstreichen, in eine Tasse legen und ein aufgeschlagenes Ei einfließen lassen. Die Folie zu einem Beutel eindrehen, verschließen und in siedendem Wasser 5 Minuten garen.

Spinat in tiefen Tellern verteilen, jeweils ein pochiertes Ei darauf setzen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Suppe zugießen und Trüffel nach Geschmack darüber reiben.