

Rahm-Spinatsupperl mit pochiertem Ei und Kartoffelchips

Zutaten

für 4 Portionen

für die Kartoffelchips

1 Kartoffel

5 EL Rapsöl

für die Spinatsuppe

1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen

3 EL Butter

300 g jungen, frischen Blattspinat

500 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

Salz, Pfeffer

Muskatnuss gerieben

für die pochierten Eier

¼ l Wasser

3 EL hausgemachter Apfelessig

4 Eier

Kartoffelchips

1. Kartoffelchips kann man gut vorbereiten, deshalb damit beginnen. Kartoffel schälen und mit dem Gurkenhobel feine, dünne Scheiben hobeln. Scheiben in Wasser geben und 5-10 Minuten liegen lassen, damit die Stärke zieht. Scheiben herausnehmen und zum Trocknen auf Küchenpapier legen.

2. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Kartoffelscheiben goldgelb knusprig herausbacken. Die Chips sind sehr schnell fertig.

Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rahm-Spinatsupperl

1. Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauchzehen schälen und hacken. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Gewaschenen Blattspinat zugeben und ebenfalls bei schwacher Hitze anschwitzen.

Aber Vorsicht: Spinatblätter sollten nicht verbrennen und ihre schöne Farbe behalten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

2. Im Anschluss mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Sahne verfeinern. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



Pochiertes Ei

1. Wasser aufstellen und Essig zugeben. Ei in eine Tasse aufschlagen und vorsichtig in das leicht siedende Wasser (ca. 70 Grad) hineinschütten. Ei mit einem Löffel zusammendrücken, damit es eine schöne Form erhält. Ei für Ei in den Topf geben. 3 Minuten garen.

Mit der Schaumkelle herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Rahm-Spinatsupperl mit pochiertem Ei und Kartoffelchips ausgarnieren.

Viele Grüße

Romy Dadlhuber, M.A.

