

Spinat-Risotto mit pochiertem Eigelb und Mimolette

Für 4 Personen

400 g junger Blattspinat	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	30 ml Sahne	Meersalz, Pfeffer, Muskat
250 g Risottoreis	40 ml Weißwein	ca. 600 ml Gemüsebrühe
1/2 Lorbeerblatt	50 g franz. Schnittkäse	1 EL Walnusskerne
1 EL Balsamicoessig	1EL Rapsöl	2 EL Olivenöl
1 TL süßer Senf	4 frische Eier	

Spinatblätter waschen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Eine geschnittene Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, 300 g Spinatblätter zugeben und zusammenfallen lassen, dann über einem Sieb abschütten, Spinat abschütten, gut ausdrücken und etwas hacken. Sahne erhitzen, gehackten Spinat untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Übrige Schalotte und Knoblauch in einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Risottoreis zugeben, kurz mit andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Die Hälfte der Brühe und Lorbeerblatt zugeben und bei niedriger Hitze langsam garen. Dabei je nach Konsistenz immer wieder etwas Brühe nachgießen. Mimolette ohne Rinde dünn hobeln. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Essig, Rapsöl, 1 EL Olivenöl, Senf und 2 EL der Gemüsebrühe zu einer Emulsion verrühren, abschmecken und restliche Spinatblätter damit marinieren. 4 Schöpfkellen mit etwas Olivenöl einfetten, die Eier trennen und die Eigelbe in den Kellen ca. 2 Minuten in siedendem Salzwasser pochieren. Herausnehmen und vorsichtig abtropfen. Rahmspinat unter das Risotto rühren, abschmecken und in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Spinatsalat und das pochierte Eigelb in der Mitte drapieren, darauf Käse und die gerösteten Walnüsse verteilen.

Michael Kempf Freitag, 11. März 2011