

Spiegelei auf Spinat mit weißem Trüffel und Comté

Für 4 Personen

Soße:

120 g Comté	1 Schalotte	1 EL Butter
120 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Spiegelei auf Spinat:

1 Schalotte	4 Eier	300 g Spinat, frisch
1 Zehe Knoblauch	4 TL Butter	50 g Trüffel, weiß
Meersalz	Pfeffer	Muskat
Olivenöl		

Soße:

Die Schalotte schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Schalottenwürfel darin hell anschwitzen, die Sahne zugießen und einmal aufkochen. Den frisch geriebenen Comté bei geringer Hitze unter Rühren in der Soße schmelzen. Die Soße darf dabei nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Spiegelei auf Spinat:

Zwei Teelöffel Butter in einem Topf schmelzen. Die Schalotte schälen, in ganz feine Würfel schneiden und darin anbraten. Spinat putzen. Angeschlagene Knoblauchzehe zugeben und den Spinat ebenso. Den Spinat mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen und mehrmals umrühren. Für die Spiegeleier die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, den Boden salzen. Die Eier vorsichtig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze fertig braten. Danach den Spinat auf vier warme Teller verteilen, jeweils ein Ei darauf geben. Die Soße drum herum und vor den Gästen den geputzten Trüffel darüber hobeln. Nach Belieben noch Olivenöl darüber träufeln.

Tipp:

Wenn die Trüffel zu teuer sind, einfach mal mit gebratenen Steinpilzen probieren. Schmeckt auch himmlisch.

Ralf Zacherl am 28. November 2008