

Spinat-Suppe mit Räucher-Schinken-Creme und Spiegelei

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	70 g Räucherschinken	500 ml Geflügelbrühe
1 TL grober Senf	Salz, Pfeffer, Muskat	250 ml Sahne
3 Schalotten	80 g Lauch	5 Champignons
200 g Kartoffeln, mehlig	5 EL Butter	80 ml trockener Wermut
150 ml Weißwein	60 g Crème-fraîche	1 Spritzer Zitronensaft
300 g Blattspinat	2 Eier	ca. 30 g Parmesan

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schinken fein würfeln. 100 ml Geflügelbrühe aufkochen, Schinken zugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Senf unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. 100 g Sahne schlagen und unterheben. Die Crème in eine kleine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen. Schalotten schälen, fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in kleine 3 mm große Würfel schneiden. Pilze putzen, Kartoffeln schälen und jeweils klein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotten und Lauch anschwitzen, Champignons zugeben und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen. Dann Kartoffelwürfel zugeben, 400 ml Geflügelbrühe angießen und Kartoffeln weich kochen. Zuletzt Sahne und Crème-fraîche zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Mit einem Pürierstab die Suppe fein mixen und durch ein Sieb passieren. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter den Spinat zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hälfte der Suppe mit dem Spinat zu einer feinen Crème mixen, dann zur restlichen Suppe geben und abschmecken. Für die Spiegeleier in einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Eier darin als Spiegeleier langsam ausbraten. Nur das Eiweiß leicht salzen. (Man kann auch kleine Aluringe in die Pfanne setzen und darin das Ei hinein gleiten lassen und rund als Spiegelei braten.) Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, jeweils ein Spiegelei aufsetzen und darauf eine Nocke Räucherschinkencreme geben. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann 10. April 2012