

## Spinatsüppchen mit pochiertem Eigelb

TM 31 - 4 Portionen

400 g	Blattspinat, frisch		Pfeffer
1	Schalotte	20 g	Zitronensaft
10 g	Butter, weich	50 g	Champagner
300 g	Sahne	80 g	Butterwürfel, kalt
800 g	Gemüsefond	4	Eigelb
	Salz		

- Blattspinat vom Strunk befreien und Blätter waschen.
- Kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und danach im Küchentuch kräftig ausdrücken.
- Schalotte in den Mixtopf geben und **2 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Butter zugeben und **2 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
- Sahne und Gemüsefond zugeben und **3 Min./60°/Stufe 1** erwärmen.
- Ausgedrückten Spinat zugeben und **ca. 20 Sek./Stufe 10** pürieren.
- Suppe durch ein Sieb in einen Topf passieren, kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Champagner und den kalten Butterwürfeln aufmontieren.
- Eigelb in leicht kochendem Essigwasser pochieren und mit dem Süppchen in die Suppenschalen geben.

### Bemerkung:

Beim „Aufmontieren“ werden Saucen und Suppen durch das Aufschlagen mit Butterwürfeln sämig gemacht. Dabei wird kalte Butter nach und nach in die fertig abgeschmeckte Sauce oder Suppe unter ständigem Rühren „eingearbeitet“, wodurch sie eine leichte Emulsion mit der heißen Flüssigkeit eingeht. Da das Gericht nach dem Montieren nicht mehr kochen darf, sollte man es nur unmittelbar vor dem Servieren montieren.

