



hr1-DOLCE VITA

## Cornelia Poletto

### Fonduta verde mit pochiertem Landei

für 4 Personen, Zubereitungszeit 45 Minuten

#### ZUTATEN:

##### Für die Suppe:

2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
je 2 Zweige Salbei, Thymian und Rosmarin  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Pfefferkörner  
4 EL Butter  
40 g Risottoreis  
je 50 ml Weißwein und Noilly Prat  
600 ml Gemüsebrühe  
100 ml Schlagsahne  
500 g junger Blattspinat  
Salz  
ca. 160 g Parmesan  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss

##### Für die Eier:

4 frische Bio-Eier  
100 ml Weißweinessig

##### Zur Fertigstellung:

50 ml Schlagsahne  
4 Grissini (siehe separates Rezept)  
nach Belieben 4 Scheiben Tiroler  
Schinkenspeck

#### ZUBEREITUNG

Die Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Mit Kräutern, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in 2 EL heißer Butter glasig anschwitzen, dann den ungewaschenen Reis dazugeben. Alles durchschwenken und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Etwas einkochen lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sahne angießen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit der angegedrückten restlichen Knoblauchzehe in 2 EL schäumender Butter zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Knoblauchzehe herausnehmen. Den Spinat in einem Sieb leicht andrücken, 4 EL davon abnehmen und warm halten. Den Parmesan reiben. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren, mit dem restlichen Spinat und dem Parmesan mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Essig mit 1 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Im Topf mithilfe eines Schneebesens einen Strudel bilden. Die Eier aufschlagen, hineingeben und ca. 2–3 Minuten darin ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und im Eiswasser kurz abschrecken. Das überstehende Eiweiß abschneiden und die Eier warm halten.



hr1-DOLCE VITA

Die Sahne steif schlagen. Jeweils 1 EL Spinat und 1 Ei in vorgewärmte Suppenteller geben. Die Suppe erhitzen, mit der geschlagenen Sahne mithilfe eines Pürierstabs aufschäumen und um den Spinatgießen. Jeweils 1 Grissinistange (nach Belieben mit Tiroler Schinkenspeck umwickeln) dazuservieren.

„Fonduta verde“ heißt übersetzt grünes Fondue: In dieser leichten Frühlingsuppe trifft geschmolzener Parmesan auf feldfrischen Spinat. Das Ei ist ein wunderbarer Geschmacksträger und macht das zartgrüne Süsschen zur vollwertigen Mahlzeit

Mein kleines Küchengeheimnis:

*Umami ist der fünfte Geschmack – jener herz hafte Kick, der einem Gericht Tiefe gibt. In der italienischen Küche ist Parmesan der ultimative Umami-Bringer. Deshalb empfiehlt es sich, immer ein großes Stück im Kühlschrank zu haben und damit großzügig zu würzen und zu verfeinern.*

Rezept aus dem Buch:

**Cornelia Poletto**

**Echt Poletto – Geheimnisse meiner Küche**

Verlag Gräfe und Unzer

ISBN 978-33833874055