

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2025 ▪  
Vorspeise mit Cornelia Poletto



**Johannes Wozny**

**Parmesansüppchen mit Babyspinat und konfiertem Eigelb**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Parmesansüppchen:**

20 g Risottoreis  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
80 g Parmesan + Parmesanrinde  
1 EL Butter  
75 ml Sahne  
25 ml Weißwein  
25 ml Wermut  
400 ml Gemüsefond  
1 Zweig Salbei  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
Muskatnuss, zum Reiben  
½ TL Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schaumig erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel sowie die Kräuterzweige, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben und kurz mit anschwitzen. Reis dazu geben und mit anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Vollständig einkochen lassen. Gemüsefond, Parmesanrinde und Sahne dazu geben. Alles aufkochen und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben und einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Suppe durch ein Sieb passieren.

**Für die Eier:**

2 Eier  
200 g Butterschmalz

Butterschmalz auf 50 Grad erhitzen und in zwei kleine Förmchen füllen. Eier trennen, in jedes Förmchen ein Eigelb geben und für ca. 20 Minuten im Backofen konfieren.

**Für den Babyspinat:**

100 g jungen Blattspinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spinat gut waschen und trockenschleudern. Eine Pfanne erhitzen. Butter zugeben und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Garnitur:**

2 EL Sahne  
2 g Sommertrüffel

Sahne schlagen. Trüffel reiben.

Den Spinat kreisförmig in zwei tiefen Tellern anrichten. Jeweils ein Eigelb vorsichtig aus dem Fett nehmen und mittig auf den Spinat geben. Die heiße Suppe mit der geschlagenen Sahne aufschäumen, angießen und mit Trüffel garnieren.