

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2021 ▪  
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Antje Tietz

**Fonduta verde: Blattspinat in Parmesansud mit  
confiertem Eigelb und Trüffelbrotchips**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Fonduta:**  
20 g Risottoreis  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
160 g Parmesan  
1 EL Butter  
150 ml Schlagsahne  
50 ml Weißwein  
50 ml französischer Wermut  
600 ml Gemüsefond  
2 Zweige Salbei  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
2 Lorbeerblätter  
½ TL Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Ofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Zweiten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Salbei, Thymian, Rosmarin und Lorbeer abbrausen und trockenwedeln. Lorbeerblatt zupfen. Schalotten und Knoblauch mit Salbei, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in heißer Butter glasig anschwitzen, dann den ungewaschenen Risottoreis dazugeben. Alles durchschwenken und Weißwein und Wermut ablöschen. Etwas einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sahne aufschlagen, unterheben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben, einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und passieren.

**Für den Blattspinat:**  
100 g junger Blattspinat  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen und andrücken. Muskatnuss reiben. Butter in eine Pfanne geben und aufschäumen lassen. Spinat mit Knoblauch in schäumender Butter zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Knoblauchzehe herausnehmen.

**Für das confierte Eigelb:**  
2 Eier  
200 g Butter

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sich das Eiweiß absetzt. Butter kräftig mit dem Schneebesen rühren und bräunen, dann passieren und auf 50 Grad abkühlen lassen. Etwas Nussbutter in eine Soufflé-Form füllen.

Die Schale der Eier vorsichtig mit einem Messer einritzen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb darf dabei nicht beschädigt werden. Eigelb vorsichtig in die Butter gleiten lassen. Mit Nussbutter auffüllen, bis das Eigelb bedeckt ist. Eigelb in einem Ofen bei 80 Grad für ca. 5 Minuten confieren. Anschließend das confierte Eigelb mit Hilfe eines Sieblöffels aus dem Öl nehmen und anrichten.

**Für die Brotchips:** Baguette und Brot in 2 mm dünne Scheiben schneiden, mit Trüffelbutter bestreichen und bei 180 Grad 10 Minuten im Ofen kross backen.  
½ dunkles Baguette ohne Körner, vom Vortag  
½ Mischbrot ohne Körner, vom Vortag  
50 g Trüffelbutter

**Für die Garnitur:** Trüffel über das Gericht hobeln.  
1 schwarzen Trüffel

Den Spinat in einen tiefen Teller geben, das Eigelb auflegen, mit Fonduta angießen und mit Brotchips servieren.