

100g Spinat frisch oder feines  
Pesto  
50g Sellerie  
50g Lauch  
1/8 l Reiterer Muskateller Frizzante  
1/2 l Gemüse-, Hühnerfond  
oder Rindsuppe  
2 Schalotten oder

1 kl. Zwiebel  
1/4 l Schlagobers  
4 Eier  
Öl  
Butter  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

# SPINATSCHAUMSUPPE MIT KONFIERTEM EIDOTTER

- 1 Sellerie, Lauch, Schalotte waschen, schälen und klein schneiden. Dann in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen.
- 2 Mit dem Fond/ Suppe und Muskateller Frizzante aufgießen und alles 6 bis 7 min weich köcheln lassen.
- 3 Das Schlagobers dazugeben, alles gut mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann alles fein mixen und durch ein Sieb passieren.
- 4 Den Spinat mit Öl am besten in einer Mulinette zu einem feinen Pisto (Pesto ohne Pinienkerne) verarbeiten.
- 5 Kurz vor dem Anrichten das Pesto je nach Geschmack zu der Suppe geben und nochmals fein aufmixen und aufschäumen.
- 6 Die Eier trennen, die Dotter je in ein kleines Mokkatässchen mit Öl bedeckt geben und dann im Rohr bei Vitaldampf 75°C zirka 15 bis 20 min ziehen lassen.



leicht



30 min



4 Port.

## MUSKATELLER FRIZZANTE

*Am Gaumen feinperliges Mousseux, erfrischender Früchtecocktail mit exotischen Noten von Stachelbeeren bis Ananas, fein umrahmt von zarter Fruchtsüße und animierender Säure. Hell und brillant im Glas.*