**Pochiertes Trüffel Ei auf Spinat**

Ein Bild, das Platte, Essen, Teller, Mahlzeit enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Zutaten:

4 Eier

5 g Sommertrüffel

200 g Spinat

Trüffelöl

150 ml Gemüsebrühe

70 ml Portwein

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 Prise Muskatnuss

80 ml Sahne

1 TL Stärke

3 EL Essig

50 g Butter

Ev. dünne Lardoscheiben

Zubereitung:

Knoblauch und Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Würfelchen in einem Topf mit 25g Butter anschwitzen. Dann mit Portwein ablöschen. Nach einer Minute die Gemüsebrühe und Sahne hinzufügen, köcheln. Nach etwa 2 Minuten die Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce leicht abbinden. Die Sauce mit dem Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die übrige Hälfte des Knoblauchs und der Schalotte in einem mittel großen Topf mit der restlichen Butter anschwitzen. Danach den Spinat dazugeben und bei mittlerer Temperatur garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Tasse mit einer Klarsichtfolie auskleiden, Die Folie mit Trüffelöl einstreichen und das Ei in die Tasse aufschlagen. Folie zusammendrehen und gut verschliessen (Klebestreifen, Büroklammer)

Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Eier vorsichtig dazugeben und pochieren. (3-4 Minuten)

Danach die Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen und alles anrichten. Zum Schluss den Trüffel dünn über das Ei hobeln