



LEICHTES FENCHEL-PARMESANSÜPPCHEN MIT CONFIERTEM LANDEI UND MARZIPAN GRISSINI

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 1 Std. 45 min. ohne Koch- und Kühlzeit

Für die Suppe:

2 Schalotten, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
1 Fenchelknolle, fein gewürfelt
Je 2 Zweige Salbei, Thymian und Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
2 EL Butter
40 g Risottoreis

Jeweils 50 ml Weißwein und Noilly Prat
800 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne, davon 50 ml geschlagen
ca. 160 g geriebener Parmesan
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

Für die Marzipan-Grissini:

75 g weiche Butter
75 g Niederegger Marzipan
75 g Mandelgrieß
75 g Puderzucker
1 Ei

1 TL Mehl
50 ml Marzipanlikör
4 Blätter Filoteig (ca. 20 x 30 cm)
1 EL Fenchelsaat

Für den jungen Blattspinat:

200 g jungen Blattspinat, geputzt und gewaschen
1 Schalotten, fein gewürfelt
1/2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 TL Butter

Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

Für die Eier:

4 Landeier
200 g geklärte Butter





LEICHTES FENCHEL-PARMESANSÜPPCHEN MIT CONFIERTEM LANDEI UND MARZIPAN GRISSINI

ZUBEREITUNG:

Marzipan-Grissini:

Butter, Marzipan, Mandelgrieß, Puderzucker, Ei, Mehl und Marzipanlikör in der Küchenmaschine oder im Thermomix zu einer glatten Masse verrühren.

Eine dünne Schicht Marzipancreme auf ein Filoteigblatt streichen und ein zweites Blatt darauf legen. Mithilfe einer Teigrolle den Filoteig feste auf die Marzipancreme pressen.

2 weitere Schichten Filoteig und Marzipanmasse aufstreichen. Auf die Obere Schicht die Fenchelkörner streuen und die Teigplatte mindestens eine Stunde im Kühlschrank erkalten lassen.

Den Filoteig in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Puderzucker bestäuben und bei 180°C in 12-15 Minuten knusprig backen.

Suppe:

Die Butter in einem Topf aufschäumen. Die Schalotten-, Knoblauch- und Fenchelwürfel, die Kräuterzweige und Pfefferkörnern dazu geben und glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein und Noilly Prat ablöschen, komplett einkochen lassen und die Gemüsebrühe und die Sahne dazu geben. Alles aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Den geriebenen Parmesan einrühren und mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Suppe durch ein Spitzsieb passieren.

Eier:

Die Butter auf 50°C erhitzen und in 4 kleine Förmchen füllen. Die Eier trennen und in jedes Förmchen 1 Eigelb geben und ca. 20 Minuten bei 50°C confieren.

Blattspinat:

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Fertigstellung:

Den Spinat kreisförmig in 4 tiefen Tellern anrichten. Jeweils ein Eigelb vorsichtig aus der Butter nehmen und mittig in den Kreis setzen. Die Suppe erhitzen, mit der geschlagenen Sahne aufschäumen und in die Teller füllen. Die Marzipangrissini dazu servieren.

