

Muotathaler Alpchäscrème mit gebackenem Ei, Jungspinat und Morcheln

30 g	Butter
60 g	Zwiebeln, Lauch, Sellerie kleinwürfelig geschnitten
100 g	Kartoffeln geschält
3 dl	Geflügelbouillon
3 dl	Vollrahm
150 g	Muotathaler Alpkäse rezent
200 g	Frischer Blattspinat, gewaschen
25 g	Rapsöl
	Salz, Pfeffer
160 g	frische Morcheln oder Eierschwämmchen gut gewaschen und getrocknet
20 g	Schalotten fein gewürfelt
20 g	Butter
5 cl	Weisswein
	Salz, Pfeffer
4 Stk.	Freiland BIO-Eier (Zimmertemperatur)
2 Stk.	Freiland BIO-Eier verquirlt
50 g	Weissmehl
80 g	Paniermehl oder Panko-Mehl
	Sonnenblumenöl zum Frittieren

- Für die Käsecreme das Gemüse in Butter 2- 3 Min andünsten
- Kartoffeln begeben und mitdünsten
- mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon und Vollrahm aufgiessen
- Das Ganze 20 Min. leicht köcheln, fein pürieren und passieren
- abschmecken, evtl. die Suppe abbinden
- kurz vor dem Servieren den Alpkäse mit dem Stabmixer untermixen
- Rapsöl erhitzen und den Spinat kurz darin sautieren, würzen und warmstellen
- Die Morcheln in heisser Butter mit den Schalotten kurz andünsten, mit Weisswein ablöschen und bei kleiner Hitze 3-4 Minuten dünsten, abschmecken und warmstellen
- 4 Stk. Eier 5 Minuten in sprudelndem Wasser kochen und sofort im kalten Wasser abkühlen lassen
- Eier vorsichtig schälen, ohne sie zu beschädigen
- Die Eier vorsichtig im Weissmehl wälzen, ins flüssige Ei geben und rundum im Paniermehl gut panieren

- Die Eier vorsichtig im 180 ° C heissen Öl ca. 1 Min goldgelb frittieren, rausnehmen und auf Papier abtropfen lassen
- Den Spinat in Suppenteller anrichten, das gebackene Ei daraufsetzen, mit der aufgeschäumten Käsecrème umgiessen und mit Morcheln und Alpkäse ausgarnieren