

Egg Ticino



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

FÜR 4 Personen

Form 30 × 20 cm
 Butter für die Form

POLENTA

5,5 dl Gemüsebouillon
 0,75 dl Vollrahm
 150 g Maispolenta, z. B. Rosso del Ticino
 20 g Butter, in Stücken
 60 g Sbrinz AOP, gerieben
 2 Eier, verquirlt
 500 g Spinat, tropfnass
 1–2 EL Bratbutter
 Salz, Pfeffer

EIER

0,5 dl Weissweinessig
 4 Eier

100 g Büscion

ZUBEREITUNG

POLENTA

Bouillon und Rahm aufkochen, Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 20–30 Minuten köcheln, dabei zwischendurch umrühren. Butter und Sbrinz darunterühren, Eier dazugeben und nochmals gut verrühren. Polenta in die vorbereitete Form füllen, auskühlen lassen. Polenta aus der Form stürzen, in ca. 4 Quadrate von je 8 cm schneiden. Spinat in wenig Bratbutter in einer Bratpfanne weich dünsten, Flüssigkeit vollständig einkochen, würzen. Herausnehmen, warm stellen. Polentaquadrate in derselben Pfanne in der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 4–6 Minuten knusprig braten. Nach Bedarf etwas Bratbutter begeben.

EIER

2 Liter Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Essig dazugeben, Hitze reduzieren. Eier einzeln aufschlagen und sorgfältig in das Essigwasser gleiten lassen. 3–5 Minuten pochieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen. Evtl. bei 60 °C warm stellen.

FERTIGSTELLEN

Eier und Spinat auf den Polentascheiben anrichten, mit Büscion servieren.

Tipp

Der Büscion, ob aus Kuh- oder Ziegenmilch, ist ein Tessiner Frischkäse.
 Erhältlich in den meisten Käsereien.