

Für 4 Personen



# Herbstliche Überraschung

mit Steinpilzen, Wildschweinschinken und Eigelb

## Béchamel

**20 g** Butter  
**20 g** Mehl  
**¼ l** Milch  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
Muskat

**1 kg** Blattspinat  
Salz  
**4** Eigelbe  
**320 g** Steinpilze  
**4 EL** Butter  
**200 g** Schalottenwürfel  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
**8-12 Scheiben** Wildschweinschinken

- | Die Butter schmelzen. Das Mehl zugeben und gut verrühren.
- | Mit Milch aufgießen und aufkochen lassen.
- | Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

- | Blattspinat verlesen, kurz in kochendes Salzwasser geben und abtropfen lassen.
- | Mit der Béchamelsauce vermischen.
- | Den Spinat auf vier tiefe Teller verteilen, eine Mulde formen und je ein rohes Eigelb vorsichtig hinein geben, so dass es nicht ausläuft.
- | Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. In 2 EL Butter braten, Schalotten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Spinat verteilen.
- | Mit den in der restlichen Butter angebratenen Schinkenscheiben garnieren.