

Rahm-Spinat

Für 4 Personen

1 l Sahne 2 kg Blattspinat 2 Schalotten
50 g Butter 1 Knoblauchzehe Olivenöl
Muskat, Pfeffer, Salz

Die Sahne reduzieren lassen bis sie sehr dickflüssig ist. Den Spinat von den Stielen befreien und anschließend gründlich waschen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und den Spinat mit fein geschnittenen Schalotten dazu geben. Eventuell mit etwas Brühe ablöschen, mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie wenig Knoblauch abschmecken. Den Spinat ein wenig durch hacken und in die Sahnereduktion geben.

Tipp:

Waschen Sie den Spinat unbedingt so lange, bis kein Sand mehr auf dem Grund des Waschbeckens zu sehen ist. Lassen Sie das Öl ruhig ein wenig heißer werden als gewöhnlich, da der Spinat viel Wasser enthält und damit die Temperatur schnell wieder sinkt.

Nelson Müller am 11. Februar 2011