

Spinat-Mousse mit Parmesan-Sahne

Für zwei Personen

250 g frischer Spinat	2 Eier	100 g warme Butter
250 g Crème double	250 ml Schlagsahne	50 g Parmesan
1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz	

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein tiefes Backblech zu Dreiviertel mit heißem Wasser füllen und in den Ofen stellen. Die Darioleformen mit Butter einfetten. Die Böden der Formen mit einer zurechtgeschnittenen Scheibe Backpapier auslegen. Den Spinat blanchieren und mit einem Tuch trocken tupfen. Die Eier mit dem Spinat im Mixer pürieren. In einer Schüssel mit Crème double vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Mousse bis zum Rand in die Darioleformen geben, mit Alufolie abdecken und in das Backblech stellen. Für 25 Minuten garen, bis sie beim Berühren fest sind. Den Parmesan reiben. Die Sahne mit 40 Gramm Parmesan in einen Topf geben, verrühren und aufkochen. Einige Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Die Sahne abschmecken und den restlichen Parmesan hinzugeben. Die Parmesansahne bei niedriger Temperatur cremig kochen. Die fertige Mousse auf vorgewärmte Teller stürzen und die Parmesansahne darüber gießen.

Leopold Labschütz am 02. Oktober 2014