

Rahm-Spinat

Für 4 Personen

500 g Blattspinat	300 g Dill, Kerbel, Korianderblätter	250 g Sahne
2 EL Butter	1 Vanilleschote	2 EL Butter, braun
Muskatnuss	Cayennepfeffer	Salz

Die Spinatblätter von den Stielen zupfen. Die Blätter in Salzwasser etwa drei Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Dill, Kerbel und Korianderblätter waschen und trocken schleudern. Mit den Händen das überschüssige Wasser aus dem Spinat drücken, und etwas zerkleinern. Die Sahne erhitzen und mit dem Spinat und Butter in einem Mixer pürieren. In einen kleinen Topf füllen, Vanille einlegen, sanft erhitzen, die braune Butter hinein rühren und mit Salz, Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuterblätter grob schneiden und kurz untermixen.

Tipp:

Nach Geschmack kann der Rahmspinat noch mit etwas Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Korianderkörnern abgeschmeckt werden.

Alfons Schuhbeck am 27. Mai 2011