

Veloute vom Blattspinat, Eisbeinmuffin

(Rezepte für 4 Personen)

Veloute vom Blattspinat

Zutaten

2-3 Zwiebeln in halbe Ringe geschnitten
1 El. Butter
½ Tl. Mehl
0,5 l Milch
0,1 l Weißwein
0,2 l Sahne
Ca. 150g frischen Blattspinat geputzt, gewaschen
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, rühren und mit Weißwein ablöschen, Milch und Sahne zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen, Flüssigkeit anpürieren. Spinat in einem Topf mit Butter anbraten, Deckel darauf setzen und „zusammenfallen“ lassen, wenden. Spinat zu der Veloute geben, pürieren und passieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eisbeinmuffin

Zutaten

1 kl. Spanferkeleisbein, gekocht, ausgelöst und in Würfel geschnitten
100 g Mehl
100 g saure Sahne
1 Ei
½ Tl. Backpulver
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Förmchen

Saure Sahne mit Ei vermengen, Mehl mit Backpulver vermengen und anschließend in die Ei-Saure-Sahne-Masse geben und gut verrühren, Eisbeinwürfel zugeben und würzen. Masse in gebutterte Muffin- oder Timbalförmchen geben und im Ofen bei 170°C ca. 15- 20 Minuten backen.

Anrichten

Eisbeinmuffin in die Mitte der Suppenschale geben und die Spinat-Veloute daneben gießen, so dass es eine Portionssuppe ergibt. Garnierungsvorschlag: Rote-Bete-Würfel