

Sautierter Minzspinat mit Pancetta und geblähtem Ziegenfrischkäseschaum

Rezept für 8 Personen

Zubereitungszeit : 30 Minuten

Zutaten:

Für den Spinat

500 g junger Blattspinat
5 Bund Nana Minze

Für die Ziegenkäsemasse

100 ml Milch
250 g Ziegenfrischkäse
3 Eiweiß
Schale einer Zitrone und einer Orange
Olivenöl
Meersalz aus der Mühle, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zusätzlich

16 dünne Scheiben Pancetta
2 El Piemonteser Haselnüsse

Vorbereitung :

Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Minze zupfen.
Milch, Ziegenkäse, Eiweiß, Zitronen – und Orangenschale im Thermomix bei 38 °C glatt mixen, dabei etwas Olivenöl einlaufen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und in eine 0,5 l Isi Espumaflasche füllen. Mit 2 Patronen befüllen und 30 Minuten kaltstellen. Die Haselnüsse leicht rösten und ganz grob zerstoßen.

Zubereitung:

Spinat in Olivenöl zusammenfallen lassen, die Minze zugeben, salzen und pfeffern, auf einem Sieb abtropfen lassen und in tiefen Schälchen anrichten. Die Pancetta darauf legen, mit Ziegenmasse eine Haube aufspritzen und mit einem Bunsenbrenner abflammen. Die Haselnüsse darüber streuen.

Empfehlung:

Die Ziegenkäsemasse eignet sich ebenfalls zum Gratinieren von Lachs oder Saibling. Hat man keinen Thermomix zur Verfügung, kann man sich mit Mixstab und einem Bratenthermometer behelfen, man sollte das aber einmal ausprobieren.

Folia
Herber