

# Spinat-Crespelle mit Tomaten und Bergkäse-Espuma

**Für zwei Personen**

**Für die Spinat-Crespelle:**

50 g Mehl	1 Ei	125 ml Milch
15 g Butter	Butter	Salz

**Für die Füllung:**

250 g Spinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Ricotta	10 g Parmesan	20 g Butter
Muskatnuss	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die geschmolzenen Tomaten:**

250 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Basilikum	1 EL Orangenmarmelade	4 EL Olivenöl
1 TL Brauner Zucker	Piment-d'Espelette	Salz

**Für den Bergkäse-Espuma:**

100 g Bergkäse	80 ml Milch	70 ml Sahne
Muskatnuss		

**Für die Spinat-Crespelle:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus Mehl, Milch, Ei und Butter einen Teig herstellen, salzen und kurz ruhen lassen.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und aus dem Teig nacheinander hauchdünne Crêpes backen.

**Für die Füllung:**

Spinat blanchieren und fein hacken. In einem Topf etwas Olivenöl und Butter erhitzen. Knoblauch und Schalotte abziehen, hacken und darin andünsten. Spinat zugeben, kurz durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Ricotta und 2 EL geriebenem Parmesan vermengen und zum Spinat geben.

Die Crêpes nun mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Eine ofenfeste Form mit Butter ausfetten, die Röllchen hineingeben und mit 20 g Butterflöckchen belegen. 15-20 Minuten im Ofen backen.

**Für die geschmolzenen Tomaten:**

Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einem Topf erwärmen und mit der Knoblauchzehe und Thymian ca. 10 Minuten mit aufgelegtem Deckel aromatisieren. Die Tomatenwürfel zufügen, die Hitze erhöhen und mit braunem Zucker karamellisieren. Mit Orangenmarmelade, Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Zuletzt Basilikum unterrühren.

**Für den Bergkäse-Espuma:**

Milch und Sahne zusammen erwärmen. Bergkäse reiben und unter Rühren in der Milch-Sahne-Mischung schmelzen. Mit einer Prise Muskat würzen und mit dem Stabmixer mixen. In einen Sahnesyphon füllen, eine CO2 Kapsel aufdrehen, gut schütteln und kaltstellen. Erst kurz vor dem Anrichten Espuma auf den Teller sprühen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kristin Stavermann am 19. Januar 2022