

Wirsing-Rahm

Für zwei Personen

50 g Speckwürfel	500 g Wirsing	2 Schalotten
50 g Butter	200 ml Sahne	1 Muskatnuss
1 Prise Stärke	Salz, Pfeffer	

Die Blätter des Wirsings abtrennen, den harten Strunk und die Blattrippen herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Schale mit Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Speck- und Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen. Anschließend die Sahne dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit der Sahne und der Stärke leicht binden und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing dazugeben und weich dünsten. Wenn die Flüssigkeit fast komplett reduziert ist, den Rahmwirsing von der heißen Herdplatte ziehen.

Nelson Müller am 21. Januar 2015