

Wirsing-Gemüse

Für 4–6 Personen

750 g Wirsing	Salz	4 Schalotten
15 g frischer Ingwer	2 El Butterschmalz	1 Prise Zimtpulver
150 ml Schlagsahne	Zucker	

Äußere Blätter vom Wirsing entfernen. Den Wirsing vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Blätter in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. In ein Sieb geben, abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotten in dünne Ringe schneiden, Ingwer schälen und fein reiben. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Ingwer und Zimt zugeben und kurz mitdünsten. Wirsing leicht ausdrücken, zugeben 5–10 Minuten dünsten. Sahne steif schlagen, unter den Wirsing heben und mit Salz und Zucker würzen.

Tim Mälzer am 21. 11. 2009