

Möhren-Panna-Cotta mit Salat von jungem Spinat

Für 4 Personen

1 Zwiebel	600 g junge kleine Möhren	9 Blatt Gelatine
2 EL Butterschmalz	Salz, Zucker	400 g Crème-fraîche
1/2 Bund Estragon	1 Zitrone	600 g junger Blattspinat
4 EL Olivenöl	Baguette	150 g Ziegenfrischkäse

Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Möhren putzen, waschen und bis auf 4 Stück alle würfeln. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf die Zwiebel mit 2 EL Butterschmalz anbraten, die ganzen und gewürfelten Möhren zugeben, mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt weich dünsten. Die gedünsteten ganzen Möhren beiseite legen, die gewürfelten Möhren fein pürieren. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Möhrenpüree auflösen, alles mit Crème-fraîche mischen. Den Estragon abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Möhrencreme mischen. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Möhrencreme mit einem Spritzer Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Masse in kleine Förmchen füllen (Inhalt ca. 200 ml), mit Frischhaltefolie abdecken und einige Stunden kalt stellen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Aus restlichem Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, etwas Salz und Zucker eine Vinaigrette mischen. 500 g Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zusammenfallen lassen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Dann mit der Hälfte der Vinaigrette marinieren und flächig zwischen Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel legen, mit einem Nudelholz glätten, so dass eine Art grüne Matte entsteht. Diese in 4 Rechtecke schneiden und diese auf den Tellern platzieren. Weißbrot in dünne Scheiben schneiden, tosten und dünn mit Ziegenfrischkäse bestreichen, evtl. mit Estragon verzieren. Den restlichen Spinat mit dem Rest Vinaigrette marinieren und ebenfalls auf den Tellern anrichten. Die Möhren Panna Cotta aus den Förmchen stürzen, mit anrichten, je eine ganze gedünstete und erkaltete Möhre und einen Käsetoast dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 20. April 2011