

Spinat-Suppe mit Mozzarella und Tomaten-Gremolata

Für 4 Personen:

Für die Suppe:

500 g Babyspinat	250 g Mozzarella	2 Schalotten
2 EL Butter	600 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne
1 Msp. Muskatnuss	Salz	Pfeffer
4 EL Crème-fraîche		

Für die Gremolata:

2 Tomaten	1 Knoblauchzehe	1 Bio-Zitrone
0,5 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl

Spinat waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Gremolata die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abziehen, entkernen und die Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch schälen, halbieren, sehr fein hacken und die Hälfte davon zu den Tomaten geben.

Die Zitrone waschen und trockenreiben, danach einen Streifen der Schale abschälen, sehr fein hacken und unter die Tomaten mischen.

Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blätter abnehmen, anschließend die Petersilie fein schneiden, ebenfalls dazugeben und gut vermengen.

Von der Zitrone etwas Saft auspressen.

Tomatenmischung mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Zitronensaft verfeinern.

Tomaten-Gremolata beiseitestellen.

Für die Suppe den Mozzarella klein schneiden.

Die Schalotten schälen und fein würfeln.

Butter in einem Topf aufschäumen, Schalotten- und restliche Knoblauchwürfel darin bei niedriger Hitze 3 bis 4 Minuten farblos dünsten. Gemüsebrühe zugießen und aufkochen. Spinatblätter hinzufügen und zusammenfallen lassen.

Sahne zugießen und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Suppenzutaten im Fond mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.

Mozzarella hinzugeben und noch einmal gut mixen. Die Suppe nicht mehr kochen lassen! Zum Schluss mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und sofort in Suppenschalen füllen. Mit je einem Klecks Crème fraîche garnieren und die Tomaten-Gremolata darauf geben.

Christian Henze am 09. März 2023