

Zweierlei von Spinat und Birne

Für zwei Personen

Für die Reisblätter:

4 Blätter Reispapier	500 g Babyspinat	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	2 Birnen	200 g Ricotta
1 Muskatnuss	2 EL Butter	3 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

200 g Babyspinat	2 Birnen	Walnusskerne
2 EL Walnussöl	1 EL Birnen-Balsamico-Essig	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat	Blüten
------------------	--------

Für die Spinat-Birnen-Reisblätter:

Die Schalotten abziehen und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern, dazugeben und kurz durchschwenken. Knoblauch abziehen, würfeln und dazugeben. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Spinat mit Salz und Muskat würzen. Dann in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den abgetropften und abgekühlten Spinat mit Ricotta mischen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit der Spinat-Ricotta-Masse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein leicht angefeuchtetes, sauberes Küchentuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Reisblätter drauf verteilen und vorsichtig mit Wasser einstreichen, bis sie weich und elastisch werden. Jeweils etwas Spinat- Birnen-Füllung in die Mitte der Reisblätter als Streifen verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Die Seitenränder zur Mitte einschlagen und die Reisblätter aufrollen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rollen darin rundherum knusprig braten. Reisblätter auf Küchepapier kurz abtropfen lassen und schräg halbieren.

Sollte der Spinat zu trocken werden, kann man ganz einfach ein bisschen Wasser oder Fond dazugeben.

Für den Spinat-Birnen-Salat:

Birnen waschen, trockentupfen, achteln und von Kernen und Scheidewänden befreien. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Für die Vinaigrette Walnussöl und Essig verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Birnen mit der Vinaigrette marinieren. Babyspinat waschen, trockentupfen und locker unter die marinierten Birnen heben. Walnüsse über das Gericht streuen.

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat waschen und trockentupfen.

Den Salat in einer Schüssel anrichten. Die Reisblätter-Hälften auf dem Salat anrichten. Gericht mit Wildkräutern und Blüten garniert servieren.

Nelson Müller am 29. Juli 2020