

Überbackene Rinder-Kutteln mit Camembert und Spinat

Für 4 Personen

Für die Kutteln:

600 g Rinder-Kutteln	Salz	2 Zwiebeln
1 Lauchstange	2 Äpfel	2 EL Rapsöl
2 EL Butter	60 ml weißer Balsamico	Zucker
200 ml Weißwein	500 ml Rinderbrühe	5 Korianderkörner
5 Pfefferkörner	2 Pimentkörner	2 Knoblauchzehen
1/2 Bio-Zitrone	2 Lorbeerblätter	1 Zweig Zitronenthymian
250 g Sahne	150 g Crème-fraîche	2 Eigelbe

Für den Spinat:

800 g Blattspinat	1 kleine Zwiebel	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

zusätzlich:

250 g Camembert	4 EL Preiselbeeren	Pfeffer
1 Baguette		

Die Kutteln unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in 3 cm lange und 5 mm breite Streifen schneiden.

In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser die Kuttelstreifen 2 Minuten blanchieren, abschütten, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Lauch putzen, waschen, das harte Grün entfernen. Das Weiße und Hellgrüne vom Lauch ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

In einem Topf Rapsöl erhitzen und die gut abgetropften Kuttelstreifen darin kurz anbraten.

Butter, Zwiebel- und Lauchstreifen zugeben und mitanschwitzen.

Mit Balsamico ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

Kutteln mit Salz und Zucker würzen, die Apfelstreifen zugeben und den Weißwein angießen.

Diesen ebenfalls fast vollständig einkochen lassen, dann die Rinderbrühe angießen.

Koriander-, Pfeffer- und Pimentkörner im Mörser grob zerstoßen.

Knoblauch schälen und andrücken.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben.

Zitronenschale, gemörserte Gewürzkörner, Knoblauch, Lorbeerblätter und Zitronenthymianzweig in einen Papierteebeutel füllen und mit Küchengarnt verschließen. Das Gewürzsäckchen zu den Kutteln geben und diese bei milder Hitze ca. 30 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer tiefen Pfanne Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach 30 Minuten Kochzeit der Kutteln bei geöffnetem Deckel und etwas stärkerer Hitze die Flüssigkeit im Topf um etwa die Hälfte einkochen.

2/3 der Sahne und die Crème fraîche zugeben, weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Zuletzt die restliche Sahne mit den Eigelben verquirlen. Den Topf vom Herd ziehen, das Gewürzsäckchen entfernen und die Ei-Sahne unter die heißen Kutteln rühren. Die Kutteln in der Sauce abschmecken.

Vom Backofen die Grillfunktion oder Oberhitze auf 220 Grad einschalten.

Spinat in Portions-Auflauf-Formen oder tiefe Porzellanteller verteilen. Darauf die Kutteln geben. Camembert in dünne Scheiben schneiden und über die Kutteln geben. Im vorgeheizten Ofen den Käse goldbraun gratinieren.

Anschließend aus dem Ofen nehmen, Preiselbeeren obenauf geben und mit Pfeffer bestreuen. Dazu Baguettescheiben servieren.

Tipp: Besonders fein schmeckt es mit gerösteten Brotscheiben. Dazu das Baguette in dünne Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit etwa Butter von beiden Seiten goldbraun rösten.

Jörg Sackmann am 01. März 2022