

Weißblaues Spinat-Soufflé zu Lammfleischblättchen

| | |
|-----------------|----|
| Personenzahl | 4 |
| Zeit in Minuten | 40 |

| Zutaten | |
|---|------------|
| Butter | 25 g |
| fein gehackte Knoblauchzehen | 2 |
| kleine, fein gehackte Zwiebel | 1 |
| frischer Spinat | 400 g |
| Salz | |
| Pfeffer | |
| Cayennepfeffer | wenig |
| Semmelbrösel | 3 EL |
| Eigelb | 3 |
| deutscher Weichkäse mit Blauschimmel, gewürfelt | 100 g |
| Schmand | 2 EL |
| Butter | 60 g |
| Eiweiß | 4 |
| ausgelöster Lammrücken | 500 g |
| frische Thymianblättchen | 1 TL |
| Curry | 2 Msp. |
| Tomaten | 4 große |
| Basilikum | 10 Blätter |
| Butter zum Fetten der Förmchen | |

| Zubereitung |
|--|
| <p>Knoblauchzehen und Zwiebel in Butter goldbraun anbraten. Gewaschenen Spinat tropfnass hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer würzen und etwa 3 Minuten dünsten. Auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen, fein hacken. Mit Semmelbrösel, Eigelb, Schmand und Käse mischen. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben.</p> |
| <p>Eine mit Butter gefettete größere Souffléform zu 2/3 mit der Masse füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Gas Stufe 3) etwa 30 Minuten garen.</p> |
| <p>Die Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen, enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. In wenig Butter schwenken und mit Basilikumstreifen und mit etwas Salz würzen.</p> |
| <p>Lammfleisch in feine Scheiben schneiden. Pfeffern und mit Thymian würzen. Wenige Minuten in Butter braten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und mit etwas Curry überstäuben. Lammfleisch auf den Tomatenwürfeln mit einem Löffel Spinatsoufflé anrichten.</p> |