

EDEKA  
**KOCHSCHULE**



LECKER MIT LUTHER

VORSPEISE MENÜ 3

# SPINATSÜPPCHEN

mit gebratener Geflügelleber und gerösteten Croûtons



Dirk Luther

# Spinatsüppchen

mit gebratener Geflügelleber und gerösteten Croûtons

## ZUTATEN

### SUPPE

100 g Geflügelleber  
1 1/2 Knoblauchzehen  
1 Schalotte  
1/2 Kartoffel  
20 g Butter  
100 ml Weißwein

### 500 ml heller Geflügelfond

100 ml Sahne  
10 g Butter  
150 g Blattspinat, geputzt,  
gewaschen und trocken  
geschleudert  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### SONSTIGE ZUTATEN

1 Packung (80 g) Salat-Croûtons  
Naturell  
2 EL geschlagene Sahne



**SUPPE** Eine Knoblauchzehe und die Schalotte schälen und fein würfeln, die halbe Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und alles in Butter anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Den Wein auf die Hälfte einkochen lassen, dann mit dem Geflügelfond auffüllen und um ein Drittel einkochen lassen. Die Sahne zufügen und noch etwa zehn Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Spinat in aufschäumender Butter anschwitzen, die Grundsuppe zusammen mit dem Spinat und der Butter im Mixer fein pürieren, durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**ANRICHTEN** Die Geflügelleber in mundgerechte Stücke schneiden und mit der halben Knoblauchzehe in einer Pfanne saftig braten. In heißen Schüsseln verteilen, dann mit der aufgeschäumten Suppe auffüllen. Mit der geschlagenen Sahne und den Croûtons verfeinern.



Putenleber

# Gebrannte Mascarponecreme

mit Kirschkompott

## ZUTATEN

### MASCARPONECREME

125 g Mascarpone  
1 Ei  
35 g Zucker  
20 ml Rum  
1/2 Päckchen (4 g) Vanillezucker  
1 Blatt Gelatine  
1 Eiweiß  
80 g geschlagene Sahne  
Rohrzucker  
2 Cookies

### DAZU

1 Becher (1000 g)  
GUT&GÜNSTIG  
Kirsch Grütze  
1 Becher (500 ml)  
EDEKA Eiscreme  
Tahiti Vanille

### SONSTIGES

Lötlampe



**MASCARPONECREME** Das Ei trennen, das Eigelb mit 20 g Zucker, dem Rum und dem Vanillezucker im Wasserbad schaumig aufschlagen. Die eingeweichte, leicht erwärmte Gelatine zufügen und alles kalt schlagen. Den Mascarpone unter die Eigelbmasse rühren. Dann die Eiweiß mit 15 g Zucker zu Schnee schlagen und unter das Masse heben, die geschlagene Sahne ebenso unterheben. Die Creme auf die Kirschgrütze in Gläser füllen und etwa drei Stunden kühl stellen.

In der Zwischenzeit zwei Cookies in einen Gefrierbeutel legen und mit Hilfe eines kleinen Topfes zerkleinern.

**ANRICHTEN** Die Creme zum Servieren mit Rohrzucker bestreuen und mit einer Lötlampe abflämmen. Das Eis zu Kugeln abdrehen und separat mit den Cookiestreuseln in kleinen Schälchen servieren.

Hier gehts zum Video.

