

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.

