



Spinat Soufflé mit Sauce Hollandaise

Köchin: Emilia Rosa Orth-Blau

Zutaten:

Für das Spinatknödelsoufflé:

300 g frischer Blattspinat (alternativ TK-Spinat, gut ausgedrückt)

250 g Knödelbrot

100 ml Milch

1 Schalotte

2 EL Butter

2 Eier (getrennt)

80 g Bergkäse

Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Etwas Butter & Semmelbrösel für die Förmchen

Für die Bärlauch-Hollandaise mit brauner Butter:

100 g Butter (wird zu brauner Butter)

2 Eigelb

1 EL Weißweinessig oder Zitronensaft

1 TL Senf (optional, für extra Pepp)

50g Bärlauchpaste

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spinatknödelsoufflé:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Spinat blanchieren, eiskalt abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken oder aus dem Tiefkühler nehmen. Schalotte fein würfeln, in Butter glasig dünsten, dann zum Spinat geben. Milch leicht erwärmen und über das Knödelbrot geben. 5–10 Minuten ziehen lassen. Eigelb, Parmesan, Spinatmischung, Salz, Pfeffer und Muskat unterrühren. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Souffléförmchen (oder Muffinformen) mit Butter fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Masse einfüllen, Förmchen in eine ofenfeste Form stellen, mit heißem Wasser umgießen (Wasserbad!) Bei 160 °C Umluft ca. 25–30 Minuten backen.

Bärlauch-Hollandaise mit brauner Butter:

Butter langsam in einem Topf erhitzen, bis sie nussig duftet und goldbraun ist (braune Butter). Leicht abkühlen lassen. Bärlauch fein hacken oder pürieren. Eigelbe mit Essig (oder Zitronensaft) über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die braune Butter tröpfchenweise unter ständigem Schlagen einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Bärlauchpaste und Senf unterheben, mit Salz & Pfeffer abschmecken.