

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2021 ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Florian Möller

Spinat-Gorgonzola-Türmchen mit Basmati, karamellisierter Birne und Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Türmchen:

800 g frischer Spinat
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 2 Eier
 400 g Gorgonzola
 200 ml Sahne
 100 ml Vollmilch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit etwas Öl in eine Pfanne geben. Spinat waschen, trockenschleudern, ebenfalls in die Pfanne geben und diese erhitzen. und. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald der Spinat eingefallen ist, diesen vom Herd nehmen und evtl. Flüssigkeit abgießen.

Eier, ca. 300 g Gorgonzola und Sahne mit einem Stabmixer zu einer flüssigen Masse mixen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Gorgonzola-Sahne-Mischung unter Spinat heben und alles in runden Metallförmchen auf einem Backblech platzieren. Etwa 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Restlichen Gorgonzola mit Milch püriren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

150 g Basmati-Wildreis-Mischung
 100 g Parmesan
 Salz, aus der Mühle

Reis in ca. 360 ml Salzwasser geben und kochen lassen. Parmesan reiben und unter den fertigen Reis heben. Reis in ein rundes Ausstechförmchen geben und abkühlen lassen.

Für die Birne und Walnüsse:

2 Birnen
 50 g Walnüsse
 Butter, zum Braten
 3-4 EL brauner Zucker

Birnen waschen, trockentupfen und in feine Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Butter leicht in einer Pfanne erhitzen, die Birnenspalten dazugeben und weich werden lassen. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Dann Walnüsse dazugeben und ebenfalls karamellisieren.

Für die Fertigstellung:

Spinat-Gorgonzola-Törtchen auf den Reis geben und den Anrichtering vorsichtig abziehen. Mit Gorgonzola-Creme, Birnenspalten und Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.