

Spinattörtchen mit eingemachten Zitronenschalen

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 427

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Blätterteig		für 4 Törtchen
Orangenschale		gerieben
Zitrone	1 Stück	für die Zesten
Salz, Pfeffer		
Zucker	50 Gramm	für die eingem. Zitronenschalen
Sahne	20 cl	
Eigelb	2 Stück	
Spinat	300 Gramm	

Zubereitung

1. Mit einem Sparschäler die Zitrone schälen, daß möglichst wenig von der weißen Schale mit abgeschält wird. Sie ist bitter.. Dann die Schale in feine Julienne (dünne Streifen) schneiden. Im kalten Wasser aussetzen und wenn es kocht abgießen.
2. In einem Zuckersirup aus 10 cl Wasser und dem Zucker auf kleinem Feuer 15-20 Minuten einkochen - abgießen und beiseite stellen.
3. Den Spinat à l'anglaise (siehe dort) zubereiten und gut in einem Tuch ausdrücken. Mit etwas geriebener Orangenschale vermischen.
4. Vier Törtchenformen buttern und mit Blätterteig auskleiden, blind vorbacken, aber ohne daß der Teig Farbe annimmt (à blanc).
5. Mit einem kleinen Schneebeesen die Sahne und die Eigelb mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Den Ofen auf 150° vorheizen. Die vorgebackenen Törtchen mit dem Spinat füllen, die Oberfläche glatt streichen (damit die Sahne-Eimischung nicht zu tief eindringt) und mit der Sahne-Ei-Mischung übergießen. Ca. 12 Minuten im Ofen fertigbaren, so daß der Teig durchgebacken ist und die Sahne-Ei-Haube anzieht. Evtl. noch kurz mit Oberhitze bräunen.
6. Jedes Törtchen mit den Zitronenzesten dekorieren und dann zusammen mit einem kleinen Mesclun-Salat als Vorspeise servieren oder zu einem gebratenen Stück Fleisch als Beilage.

Variation: Man kann auch größere Mengen als "Spinatauflauf" ohne Teig in einer Raine oder Gratinierform machen und dann Portionen ausstechen. Statt Blätterteig geht das auch mit Mürbteig. Und wer es nicht mag, kann die Zitronenzesten natürlich auch weglassen oder stattdessen feingewürfelten Speck untermischen.



Notizen
