

Hier und heute

Püreesuppe vom Blattspinat mit Rindfleischspießchen und Knoblauchcreme

Koch Olaf Baumeister macht eine cremige Püreesuppe aus Spinat und serviert sie mit zarten, marinierten Rindfleischspießchen und würziger Knoblauchcreme.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

Zutaten für die Suppe

- 200 g frischer Spinat
- 3 Schalotten
- 1,5 EL Butter
- 400 ml Brühe, z. B. Rinderbrühe
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und frische Muskatnuss
- 1 TL Stärke, angerührt mit etwas Wasser

Zubereitung

Den Spinat von den groben Stielen befreien, waschen und trocken tupfen. Schalotten schälen, fein würfeln und zusammen in einem halben Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Spinat dazugeben, kurz mitschwitzen, dann mit der Brühe ablöschen.

Alles einmal aufkochen und mit dem Zauberstab kurz fein pürieren. Die restliche Butter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die fertige Suppe mit der Stärke leicht binden und am besten sofort servieren, damit sie schön grün und frisch bleibt.

Zutaten für die Spießchen

- 200 g Entrecote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. fein gehackte Chilischote
- 1 TL Sojasoße
- Salz

Zubereitung

Die Knoblauchzehe fein würfeln, mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen und mit Chili und Sojasoße mischen. Das Fleisch in feine Streifen schneiden, mit der Marinade bestreichen und auf Holzspießchen stecken. Die Spieße in einer Grillpfanne von beiden Seiten eine Minute anbraten und kurz ruhen lassen.

Tipp: Eine lässige Alternative zu Holzspießchen sind kleine Fichtenzweige. Einfach von einem Teil der Nadeln befreien, mit dem Crème-Brûlée-Brenner kurz abflämmen und mit dem Messer anspitzen. Durch das Abflämmen entsteht ein angenehmes Raucharoma.

Für die Creme von schwarzem Knoblauch

- 2 EL Mayonnaise
- 1 Zehe fermentierter schwarzer Knoblauch, alternativ 1 Zehe geschmorter frischer Knoblauch
- 1 Spritzer Limettensaft
- 1 Msp. fein gehackte Chilischote
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Den Knoblauch mit etwas Salz zu Mus quetschen und mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken. Diese Creme als Topping für die Suppeneinlage verwenden.