



Wintersalat mit Spinat-Ziegenfrischkäse-Roulade

Yvonne Heinzer aus Muotathal setzte für das grosse Essen in der beliebten TV-Serie «SRF bi de Lüüt – Landfrauenküche» auf hofeigene Produkte und bewährte Zubereitung. Zur Spinatroulade mit selbstgemachtem Ziegenfrischkäse reichte sie ihren Gästen einen feinen Wintersalat.

Hauptgang für 4 Personen

Zutaten

Spinat-Ziegenfrischkäse-Roulade

- 300 g Blattspinat, tiefgekühlt, aufgetaut
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Mehl

Füllung

- 5 g Butter
- 5 Tranchen Schinken, in Würfelchen geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 5 EL Ziegenfrischkäse

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Den aufgetauten Spinat auspressen und in eine Schüssel geben. Die Eier trennen. Eigelbe, Salz, Pfeffer, Muskat und Mehl zum Spinat geben. Mit dem Mixstab pürieren. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee sorgfältig

unter die Spinatmasse ziehen. Die Spinatmasse gleichmässig auf dem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.

3. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Das Biskuit auf ein sauberes Küchentuch stürzen. Das Backpapier entfernen, das Blech umgedreht darüberlegen und das Biskuit 5 Minuten abkühlen lassen.
4. Für die Füllung die Butter in einer Pfanne erhitzen. 2 Esslöffel Schinkenwürfel für die Garnitur beiseitestellen. Den restlichen Schinken, Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig dünsten.
5. Das Blech vom Biskuit entfernen. Den Ziegenfrischkäse auf das Biskuit geben und mit einem Spachtel gleichmässig verteilen. Die leicht ausgekühlte Schinken-Zwiebel-Mischung darauf verteilen. Das Biskuit der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren. Die beiden Biskuithälften satt einrollen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Zutaten Wintersalat

- 120 g Endivien, in Streifen geschnitten
- 120 g Cicorino rosso, in Streifen geschnitten
- 4 schöne Nüsslisalat-Röschen

Salatsauce

- 5 EL Sonnenblumenöl
- 5 EL weisser Balsamico-Essig
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 5 EL Heidelbeersauce oder Heidelbeerkonfitüre

Alle Zutaten für die Salatsauce in einer Salatschüssel gut verrühren, bis das Salz aufgelöst ist. Kurz vor dem Anrichten Endiviensalat und Cicorino rosso zugeben und mischen.

Anrichten

Die Spinatroulade in Tranchen schneiden. Auf Vorspeiseteller je zwei Tranchen legen. Den Wintersalat dazu anrichten und mit je einem Nüsslisalat-Röschen ausgarnieren.

Aus dem Buch: «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>