

REISTÄTSCHLI MIT SPINATGEMÜSE

ZUTATEN

Für etwa 12 Stück

Reistätschli:

1 Schalotte, gehackt
Butter zum Andünsten
100 g Risottoreis
1 Knoblauchzehe
0,5 dl Weisswein
1,5-2 dl Bouillon
1 Ei
50 g Gruyère, frisch gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Bratbutter oder Bratcrème



Spinatgemüse:

1 Schalotte, gehackt
Butter zum Andünsten
300 g Spinat, gerüstet
1 Knoblauchzehe
0,5 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- 1** Für die Reistätschli Schalotten in Butter andünsten. Reis beifügen und glasig dünsten. Knoblauch dazupressen, mit Weisswein ablöschen und einkochen.
- 2** Mit Bouillon aufgiessen und zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen und der Reis gar und sehr trocken ist.
- 3** Pfanne von der Platte ziehen. Ei und Gruyère daruntermischen und würzen. Auskühlen lassen.
- 4** Von der Reismasse mit zwei Esslöffeln Portionen abstechen, in aufschäumende Bratbutter geben, flachdrücken und zu Tätschli braten. Fertige Tätschli im auf 50 °C vorgeheizten Ofen warm halten.
- 5** Für das Spinatgemüse Schalotten in aufschäumender Butter andünsten. Spinat tropfnass beifügen, Knoblauch dazupressen und dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Rahm dazugiessen und würzen.
- 6** Spinatgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Reistätschli daraufsetzen und servieren.