

Reisküchlein mit würzigem Spinatgemüse



Zubereitung

Für 4 Personen

Verwenden Sie für diese Küchlein keinen Langkorn- oder Parboiled-Reis, sondern einen Risotto- oder Milchreis, da dieser beim Kochen stärker «verklebt» und dadurch eine gute Bindung erhält.

1 In einer Pfanne den Reis mit der Bouillon aufkochen und zugedeckt bei sehr schwacher Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen. Dann auf der abgeschalteten Herdplatte weitere 15 Minuten nachquellen lassen. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

2 Inzwischen für das Spinatgemüse den Spinat gründlich waschen und grobe Stiele entfernen.

3 In einer grossen Pfanne reichlich Wasser aufkochen und salzen. Den Spinat hineingeben und zusammenfallen lassen. Dann sofort in ein Sieb abschütten, unter kaltem Wasser abschrecken und leicht auspressen.

4 Ebenfalls für den Spinat den Knoblauch und die Schalotten schälen und in feine Scheibchen beziehungsweise Ringe schneiden. Die Schale der Zitrone fein abreiben.

5 Für die Reisküchlein die Salbeiblätter fein hacken. Die Dörrtomaten mit Küchenpapier trockentupfen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Presse zum abgekühlten Reis drücken.

Zutaten

Reis

200 g Risottoreis, ersatzweise Milchreis

4.5 dl Gemüsebouillon

1 Zweig Salbei, gross

2 Knoblauchzehen

8 Dörrtomaten, eingelegt

2 Eier

50 g Parmesan, frisch gerieben; ersatzweise Bergkäse

Salz

schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

3 Esslöffel Olivenöl

Spinatgemüse

800 g Blattspinat

Salz

2 Knoblauchzehen

2 Schalotten

1 Zitrone

2 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Chiliflocken

50 g Crème fraîche

Die Eier verquirlen und mit der Salbei, den Dörrtomaten und dem Käse zum Reis geben und alles gründlich mischen. Die Reismasse mit Salz und Pfeffer würzen. In 8 Portionen teilen und zu Küchlein formen.

6 In einer grossen Bratpfanne das Öl erhitzen. Die Reisküchlein hineinsetzen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten, dann sorgfältig wenden und noch einmal so lange fertig braten.

7 Inzwischen für den Spinat in einer Pfanne das Öl erhitzen. Den Knoblauch, die Schalotten sowie die Chiliflocken darin bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten dünsten. Den Spinat dazugeben und kurz mitdünsten. Die Crème fraîche unterrühren und gut heiss werden lassen. Den Spinat mit der Zitronenschale sowie Salz abschmecken.

8 Den Spinat auf vorgewärmten Tellern verteilen und die Reisküchlein darauf anrichten.