



Spinat mit Zitronensauce

4 Portionen

1000 g Spinat [TK-Spinat]

50 g Butter

Salz

4 Eier

4 EL trockener Weißwein

1 Bio-Zitrone

250 ml Schlagsahne

Pfeffer

1 Bund Dill

Spinat verlesen, Grobe Stiele entfernen, waschen, abtropfen lassen

[TK-Spinat auftauen und vor dem Verarbeiten gut ausdrücken]

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Schale von der Zitrone reiben, Zitrone auspressen, Schale und Saft getrennt beiseite stellen

Dill hacken

Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Spinat zugeben und unter Rühren 2-3 Min. zusammenfallen lassen, salzen und dann bei milder Hitze warm halten. In einem Schlagkessel Eigelb, Wein und 1 EL Zitronensaft verrühren, über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen und dabei nach und nach die Sahne zugeben. Rühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. 75° dürfen auf keinen Fall überschritten werden, da das Eigelb dann gerinnt! Dill und Zitronenschale zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und getrennt servieren.

Dazu auf der Haut gebratenes Fischfilet (Dorsch, Seehecht oder auch Zander)

Getränk: kräftiger, trockener Weißwein