



SwissShrimps mit Spinat und Safranschaum

SwissShrimps und Safran ist eine besonders edle Kombination, gehört Safran doch zu den kostbarsten Gewürzen der Welt. Diese Vorspeise eignet sich daher perfekt für ein Festessen.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

| | |
|---------|-------------------------------|
| 200 g | SwissShrimps |
| 1 EL | Butter |
| 1 | kleine Zwiebeln, fein gehackt |
| 1 | Knoblauchzehe, gepresst |
| 1 Prise | gemahlener Safran |
| 75 ml | heisse Gemüsebouillon |
| ½ dl | Rahm |

| | |
|-------|------------------------------|
| | Salz und Pfeffer |
| 250 g | frischer Spinat (Babyspinat) |
| 1 EL | Bratbutter |

Festliche Kreation



ZUBEREITUNG

1. Die Hälfte der Butter in einem Kochtopf zerlassen. Die Hälfte der fein gehackten Zwiebel und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten, den Safran dazugeben und kurz mitdünsten. Bouillon beifügen, aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Rahm unterrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt beiseitestellen.
2. Die andere Hälfte der fein gehackten Zwiebel mit der restlichen Butter in einem Kochtopf einige Minuten dünsten. Den Spinat waschen und tropfnass zur gehackten Zwiebel in den Topf geben. Solange andünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Spinat salzen und zugedeckt warmhalten.
3. Die Shrimps schälen, entdarmen und auf beiden Seiten kurz mit wenig Bratbutter anbraten. Shrimps mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt beiseitestellen.
4. Die Safransauce mit dem Stabmixer schaumig schlagen. Den Spinat auf die Teller verteilen, die Shrimps auf das Spinatbett geben und mit der Safransauce anrichten.

Dazu passt: vollmundiger Chardonnay oder Riesling.

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezepte