



hr1-DOLCE VITA

Kevin Gedike

Spinat-Ziegenkäse-Roulade mit Orangen-Datteln und Wildkräutern

für 4 Personen, Zeitbedarf (gesamt): 4 Stunden 30 Minuten, pro Portion c. 380 kcal

ZUTATEN:

Orangen-Datteln:

100 g Datteln
4 Orangen
50 ml weißer Portwein
½ TL Ras el Hanout
1 Stängel Minze
1 Stängel Estragon

Eiswürfel

Wildkräuter:

2 Handvoll Wildkräuter (s.Tipp)
Mandelblättchen zum Garnieren

Spinat-Biskuit:

200 g Baby-Blattspinat
Salz, Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
2 Eiweiß (M)

Ziegenkäsecreme:

½ Bio-Orange
25 g Pinienkerne
200 g Ziegenfrischkäse
Pfeffer

Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Orangen-Datteln:

Die Datteln der Länge nach halbieren und von den Steinen befreien. Von 3 Orangen den Saft auspressen. Die übrige Orange so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Dann die Fruchtfilets zwischen den Häuten ausschneiden, dabei den ablaufenden Saft auffangen. Die Filets für später beiseitelegen. Den gesamten Orangensaft mit dem Portwein in einen Topf gießen und zum Kochen bringen. Den Sud mit Ras el Hanout würzen und die Datteln dazugeben. Alles zusammen ca. 2 Minuten erhitzen, dann in ein passendes Gefäß umfüllen und ca. 4 Stunden kalt stellen, damit die Flüssigkeit eine leichte Bindung bekommt. Am besten funktioniert das in einer Metallschüssel auf Eiswürfeln.

Die Minze und den Estragon abrausen und trocken schütteln. Die Kräuter samt der Stängel fein hacken. Sobald der Orangen-Portwein-Sud kalt und gebunden ist, die Kräuter vorsichtig unterrühren.

Spinat-Biskuit:

Den Backofen auf 120°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Blattspinat verlesen, waschen und im kochenden Wasser ca. 10 Sekunden blanchieren. Dann den Spinat in ein Sieb



hr1-DOLCE VITA

abgießen und in einer Schüssel mit Eiswasser (kaltes Wasser mit ein paar Eiswürfeln darin) abschrecken. Spinat wieder in das Sieb abgießen und gut ausdrücken, sodass er kaum noch feucht ist. Falls nötig, den Spinat zwischen Küchenpapier legen, um die Feuchtigkeit herauszuziehen.

Den Blattspinat fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eiweiße mit dem Rührbesen des Handrührgeräts zu standfestem Eischnee schlagen und diesen vorsichtig unter den Spinat heben (nicht rühren!). Die Spinatmasse gleichmäßig ca. 5 mm dick auf dem Backblech verstreichen. Im Ofen (Mitte) 15-18 Minuten backen, bis der Eischnee stockt und die Masse leicht und fluffig wie ein Biskuitteig ist. Den Spinat-„Biskuit“ ca. 15 Minuten kalt stellen.

Ziegenkäsecreme:

Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und hacken. Den Ziegenfrischkäse mit der Orangenschale und den Pinienkernen glatt verrühren. Die Creme mit Pfeffer würzen. Bis zur Verwendung kalt stellen.

Spinat-Ziegenkäse-Roulade:

Den Spinat-„Biskuit“ vorsichtig vom Backpapier ablösen und auf einem Stück Frischhaltefolie auslegen. Die Frischkäsecreme gleichmäßig ca. 5 mm dick auf dem „Biskuit“ verstreichen. Diesen mithilfe der Frischhaltefolie vorsichtig, aber fest aufwickeln. Die pikante Roulade bis zum Servieren kalt stellen.

Anrichten:

Für die Orangen-Datteln die Wildkräuter abbrausen und trocken schütteln. Je nach Sorte dicke Stängel abzwicken oder die Blättchen abzupfen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten. Spinat-Ziegenkäse-Roulade schräg in 8 daumendicke Scheiben schneiden. 1 Rouladenscheibe auf jeden Teller legen und 1 weitere Rouladenscheibe schräg anlegen. Die Dattelhälften auf und neben der Spinat-Ziegenkäse-Roulade verteilen. Die Wildkräuter ganz kurz in etwas Orangen-Dattelsud marinieren, dann jeweils als kleines Nest neben der Roulade anrichten. Die Orangenfilets auf den Wildkräutern verteilen und alles mit Mandelblättchen garnieren.

Tipp: Wildkräuter gibt es mittlerweile im gut sortierten Feinkostladen oder auf dem Obst- und Gemüsemarkt zu kaufen, oft bereits auch schon küchenfertig vorbereitet und bunt gemischt. Zur Spinat-Ziegenkäse-Roulade passen zarte Kräuter mit einem



hr1-DOLCE VITA

feinwürzigen, nicht zu dominanten Aroma: junge Blätter von mildem Baldrian, Löwenzahn, spinatiger Brennessel, möhrigem Giersch oder Wiesenkerbel, nussiger Pimpinelle, Sauer- oder Schildampfer, champignonartigem Spitzwegerich oder Taubnessel, mildem Wiesenknöterich oder Vogelmiere.

Info: Ras el Hanout steht in jeder Küche Nordafrikas. Diese traditionelle Gewürzmischung kommt dort fast täglich zum Einsatz: Couscous, Reis, Lammgerichte, Gemüseintöpfe, Dips und vieles mehr werden damit verfeinert. Die Mischung besteht aus bis zu 30 unterschiedlichen Gewürzen, die exakte Rezeptur variiert allerdings je nach Gewürzhändler. Immer aber ist das Ergebnis eine einzigartige Geschmacksexplosion. Süße, scharfe, bittere und würzige Aromen spielen harmonisch zusammen. So sorgen etwa Zimt, Muskat, Kardamom und Rosenblüten für eine süßliche blumige Note. Chili, Pfeffer und Ingwer bringen Schärfe mit und Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander und Bockshornklee verleihen der Mischung ihre intensive exotische Würze.

Rezept aus dem Buch:

Kevin Gedike

Geniale Kombinationen

Gräfe und Unzer Verlag GmbH

ISBN 978-3-8338-7767-4