

## Wurzelfleisch mit Babyspinat und Weißweinschaum



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**70 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

#### Wurzelfleisch

600 g Schweinsfilet

Salz

Pfeffer

1 l klare Rinder- oder Gemüsesuppe

2 Knoblauchzehen

3 Lorbeerblätter

5 Pfefferkörner

#### Gemüsebeilagen

3 Stk. Karotten (circa 150 g)

1/2 Sellerieknolle (280-300 g)

120-130 g Lauch

3 Pkg. Babyblattspinat á 125 g

3-4 Knoblauchzehen

Butter

Salz

Pfeffer

#### Weißweinschaum

¼ l Weißwein

30 ml weißer Portwein (wenn vorhanden)

1/8 l klare Rinder- oder Gemüsesuppe

1/8 l Obers

1 TL Crème Fraîche

Butter

#### Zum Garnieren

Steirischer Kren g.g.A.

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

### Zubereitung

Salzwasser zum Kochen bringen, Gemüse putzen, waschen, Sellerie und Karotten schälen. Lauch und Wurzelgemüse in dünne Streifen schneiden, kurz im Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Für das Wurzelfleisch zuerst einen Gewürzfond bereiten: Hierzu Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Knoblauchzehen mit 1 l Suppe aufkochen und 5-10 Minuten ziehen lassen. Am Ende der Ziehzeit die Gewürze wieder entfernen.

In der Zwischenzeit das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend auf niedriger Heizstufe für ca. 30 Minuten im fertigen Gewürzfond ziehen lassen (nicht kochen!).

Für den Weißweinschaum Wein mit Portwein und Suppe mischen, alles um 2/3 einkochen lassen. Währenddessen Butter bräunen, gehackten Knoblauch begeben und Blattspinat zugedeckt darin weich dünsten, am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die blanchierten Gemüsestreifen in Butter erwärmen und salzen, Kren reiben.

Um den Weißweinschaum fertig zu stellen Obers, Crème Fraîche und kalte Butterstücke zur eingekochten Flüssigkeit geben und gut aufmixen.

Beim Anrichten alles ansprechend auf Teller verteilen, mit frisch geriebenen Kren und Kürbiskernöl garnieren.

**Tipp:** Anstatt mit Butter kann der Weißweinschaum auch mit Kürbiskernöl aufgemixt werden.

**Rezept von Rene Leitgeb (Steirisches Spitzenkoch) /  
Foto: Stefan Kristoferitsch**