

Bärlauch-Schaumsüppchen

Rezept für 2-3 Personen

200 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Schalotte
1 EL	Olivenöl
½ dl	Weisswein
6 dl	Gemüsebouillon

50 g	Butter, weich
1-2 Bund	Bärlauch
¾ dl	Vollrahm
	Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft



Kartoffeln und Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides andünsten. Hitze reduzieren und mit Wein und Bouillon ablöschen. Zugedeckt köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind

Bärlauch gut waschen, abtrocknen und fein hacken. Mit der weichen Butter gut mischen. Rahm bis auf 2 EL in die Suppe rühren und aufkochen lassen. Kräuterbutter begeben, dann die Suppe fein pürieren und abschmecken. In Suppentassen anrichten, mit etwas Rahm und Bärlauch ausgarnieren und servieren

Variante mit Blätterteighaube:

Suppe in den Tassen kalt werden lassen

1	Blätterteig, ausgewallt
1	Ei

2-3 Rondellen ausstechen (ca. 2 cm grösser als die Suppentassen). Den Rand der Suppentassen mit Eiweiss bestreichen. Teigrondeellen über die Tassen legen und die Ränder gut andrücken. Teighaube mit Eigelb bestreichen. Aus den Teigresten Garnituren ausstechen, auf die Hauben verteilen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Suppentassen auf ein Blech stellen und ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen

Tipp: Anstelle von Bärlauch kann Basilikum verwendet werden