

Bärlauchsüppchen mit Gerösteten Pinienkernen

Kategorien: Suppe, Gebunden, Bärlauch

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Bärlauch
2		Schalotten
800	ml	Bouillion oder Gemüsebrühe
1/2		Knoblauchzehe
60	Gramm	Butter
10	ml	Noilly Prat
2	Essl.	Creme fraiche
100	ml	Sahne
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4		Krebsschwänze
2	Essl.	Geröstete Pinienkerne

Anleitung:

Den Bärlauch waschen die Stiele abzupfen und in Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. 30g Butter in einem Topf zerlaufen lassen und die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen, dann den Bärlauch zugeben. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Bouillion auffüllen.

Sahne und Creme fraiche zugeben, einmal aufkochen lassen und mit einem Stabmixer die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren die restlichen 30g Butter in die Suppe geben und nochmals aufmixen.

Die schaumige Suppe in vorgewärmte Suppenteller verteilen, die Krebsschwänze einlegen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Quelle:

Christian Henze aus Probstried im Allgäu
Restaurant Landhaus Henze
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann