

Bärlauch – Schaumsuppe mit gebackenem Ei

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Suppe:

1 mittelgroße Zwiebel
150 g Lauch
80 g Butter
1 große mehligte Kartoffel
125 ml Weißwein
1 Liter Gemüfefond
300 ml Sahne
200 ml Milch
2 Handvoll frischen Bärlauch
Salz, Pfeffer, Muskat

Gebackenes Ei:

12 Freilandeier
1 EL weißer Weinessig
Ei, Mehl, Semmelbrösel
Butterschmalz



Zubereitung:

Die Zwiebel und den Lauch fein schneiden und in Butter anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen. Die Kartoffel schälen, in Scheibchen schneiden und ebenfalls mit anschwitzen.

Dann mit dem Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. 15 Min. kochen lassen, dann mit Milch und Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Bärlauch waschen, fein schneiden und begeben. Das Ganze mit einem Stabmixer auf mixen.

Wasser in einem Topf aufstellen, salzen, Essig begeben und aufkochen. Die Hitze auf kleine Stufe stellen.

Die Eier aufschlagen – darauf achten, dass die Dotter ganz bleiben. Eier vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Nur so lange pochieren, bis das ganze Eiklar gar ist. Der Dotter sollte innen noch flüssig sein, denn beim Anstechen soll er herausquillen. Dann die Eier vorsichtig aus dem Wasser heben, in Eiswasser abkühlen, auf einem Tuch abtropfen lassen und kaltstellen. Die abgekühlten Eier in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und in Butterschmalz goldbraun backen.

Die Eier mit der Suppe servieren.

Weinempfehlung:

Roter Veltliner Wagramterrassen

Kochabend:

12. April 2017 / Mike