

Feldsalatsuppe

Zutaten für:

4 Portionen

700	Gramm	Feldsalat, geputzt
1		Schalotte
1		Mehlig kochende Kartoffel
2	Scheiben	Toastbrot
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Halbtrockener Sherry
600	ml	Geflügelfond
2		Eigelb
2	Essl.	Crème fraiche
	Etwas	Salz, Pfeffer, Muskat
100	Gramm	Sahne

Zubereitung:

Einige Röschen unblanchierten Feldsalat zur Dekoration aufbewahren. Den restlichen Feldsalat kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und eiskalt abschrecken. Gut abtropfen lassen, ausdrücken und fein schneiden. Schalotte und Kartoffel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Toastbrot in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Schalotte in 1 EL Butter anschwitzen, die Kartoffel und den blanchierten Feldsalat zugeben. Mit Sherry und Geflügelfond aufgiessen. Ca. 8 Minuten köcheln lassen. Die restliche Butter erhitzen, die Toastbrotwürfel und Knoblauch zugeben und Croutons zubereiten.

Gekochte Suppe im Mixer pürieren und durch ein Sieb giessen. Eigelb mit Crème fraiche vermengen und zur Suppe geben. Nochmals erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Suppe heben.

Die Suppe in vorgewärmte Teller geben und mit den Feldsalatröschen und den Croutons garnieren.

.