

Lattichsuppe

für 4 Personen

Menge Zutaten

500 g Lattich
1 Zwiebel
3/4 l Gemüsebouillon
1/4 l Milch
80 g Butter
2 Eigelb
50 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer,
Muskat
3 Scheiben
Weizenvollkorn-
toast
40 g Butter

Zubereitung

Lattich putzen, waschen, die kleinen Herzblätter zum Garnieren aufheben.
 Den übrigen Salat in Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
 Die Zwiebel pellen und würfeln.
 In der restlichen Butter glasig dünsten.
 Die Salatstreifen zugeben und mitdünsten.
 Mit der Bouillon ablöschen, kurz aufkochen lassen.
 Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
 Mit dem Schneidstab des Handrührers oder im Mixer pürieren, dann die Milch zugeben.
 Eigelb mit der Schlagsahne verschlagen.
 Die Suppe bis kurz vor dem Kochen erhitzen und mit der Eiersahne gliedern.
 Die Suppe darf nicht mehr kochen.
 Die Toastscheiben in kleine Würfel schneiden und in der Butter zu Croutons rösten.
 Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen füllen, mit den Herzblättchen garnieren.
 Die Brotcroutons dazu reichen.