

Brunnenkresse-Rahmsuppe

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Bund	Brunnenkresse (50gr)	Die Kresse waschen, gut abtropfen und mit etwas von der Gemüsebrühe in einem Küchenmixer zerkleinern.
100 gr	weißes Wurzelgemüse	Das Wurzelgemüse in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Butter anbraten, den Ansatz mit Wein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, die Gemüsebrühe zugeben.
etwas	Butter	Für den Geschmack das Lorbeerblatt und für die Bindung die Kartoffel mitkochen. Den Suppenansatz im Küchenmixer fein mixen und durch ein feines Sieb zurück in den Topf passieren. Das Eigelb mit der Sahne vermischen und für die Bindung in die heiße, nicht mehr kochende Suppe geben.
100ml	Weißwein	Zum Schluss das Kressepüree und etwas kalte Butter in die Suppe mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1	Eigelb	
200ml	Sahne	
etwas	Butter Salz, Pfeffer	

Rezeptdienst

