

# Kresserahmsuppe

für 4 Personen

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
50g	Kresse	Die Kresse waschen, gut abtropfen lassen und abzapfen. Mit etwas Gemüsebrühe mit dem Mixer zu einem Püree zerkleinern.
1l	Gemüsebrühe	
100g	weißes	Das Wurzelgemüse in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Butter anbraten, den Ansatz mit Weißwein ablöschen.
100ml	Wurzelgemüse	
	1 Lorbeerblatt	Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, die Gemüsebrühe zugeben. Für den Geschmack das Lorbeerblatt und für die Bindung die Kartoffel (in kleinen Würfeln) in der Suppe mitkochen. Den Suppenansatz im Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb zurück in den Topf passieren. Das Eigelb mit der Sahne vermischen und für die Bindung in die nicht mehr kochende Suppe geben. Zum Schluss das Kressepüree und etwas kalte Butter in die Suppe mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	1 Kartoffel	
	1 Eigelb	
200ml	Sahne	
	Salz, Pfeffer, Butter	