

Bergkäse-Süppchen mit Liebstöckel-Öl, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Bergkäsesüppchen:

100 g Bergkäse, (4 Mon.)	100 g Bergkäse, (9 Mona.)	70 g Emmentaler
1 kleine Zwiebel	40 g Butter	180 ml Milch
100 ml Weißwein	1 L Gemüsefond	20 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligk. Kartoffeln	40 ml Schlagsahne	1 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

2 festk. Kartoffeln	Maiskeimöl
---------------------	------------

Für das Liebstöckel-Öl:

1 Bund Liebstöckel	50 ml Rapsöl
--------------------	--------------

Für das pochierte Ei:

1 Ei	1 Schuss Essig
------	----------------

Zum Verfeinern:

1 Beet Erbsenkresse

Für das Bergkäsesüppchen:

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf in Butter anschwitzen. Das Mehl ein-sieben. Mit Wein auffüllen und reduzieren.

Fond und Milch hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Käse reiben, hinzugeben und rüh-rend schmelzen. Danach alles durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Abgießen, stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Sahne und Butter unterheben.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln schälen, reiben, abtropfen lassen und in einem Topf frittieren.

Für das Liebstöckel-Öl:

Liebstöckel in einem Mörser fein mörsern und Öl hinzugeben.

Durchmischen und durch ein Sieb seihen.

Für das pochierte Ei:

Wasser aufkochen und auf mittlerer Hitze Essig hinzugeben. Danach Wasser in eine Strudelbe-wegung bringen und Ei vorsichtig in das Wasser schlagen und pochieren.

Zum Verfeinern:

Kresse zupfen.

Püree in Suppenteller mittig dressieren und pochiertes Ei daraufsetzen.

Suppe aufgießen und mit Kartoffelstroh garnieren. Mit einigen Tropfen Liebstöckel-Öl und dem Erbsenkresse verfeinert servieren.

Thomas Schreiner am 27. Februar 2024