

# Geflügel-Creme-Süppchen mit gegrilltem Weichkäse

## Für 2 Personen

1 Hähnchenkeule	4 Scheiben Schwarzbrot	80 g Brie
4 Borretschblüten	30 g Zwiebel	20 g Lauch
1 Zehe Knoblauch	8 Kirschtomaten	40 g Butter
40 g Mehl	1,3 l Geflügelfond	50 ml Schlagsahne
0,5 Bund Schnittlauch	1 EL Sonnenblumenkerne	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kirschtomaten vom Strunk befreien und im Backofen trocken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Lauch von den äußeren Blättern befreien, waschen und grob klein schneiden. Die Hähnchenkeule waschen und trocken tupfen. Die Butter in einem Topf erhitzen und darin das Gemüse anschwitzen. Anschließend das Mehl einstreuen, das Ganze gut verrühren und mit dem Geflügelfond aufgießen. Unter ständigem Rühren die Suppe zum Kochen bringen, die Hähnchenkeule ebenfalls hinzufügen und das Ganze etwa 15 Minuten langsam köcheln lassen. Abschließend die Sahne unterrühren, die Suppe cremig aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Brie in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und darin die Schwarzbrotsscheiben auf beiden Seiten leicht anrösten. Anschließend mit Küchenkrepp reinigen und die Sonnenblumenkerne rösten. Anschließend die Käsescheiben darin ebenfalls beidseitig hellbraun anbraten und diese auf die gerösteten Brotscheiben aufsetzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Geflügelcremesuppe mit den Schwarzbrotsscheiben auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch, den Thymianzweigen, den Sonnenblumenkernen und den Borretschblüten garnieren.

Maurice Kriegs am 20. April 2010