

Sauerampfer-Suppe

Für 2 Personen

250 g Sauerampfer	1 Scheibe Weißbrot	1 Schalotte
0,5 Zehen Knoblauch	1 Bund Kresse	1 TL Mehl
1 TL Zucker	100 g Butter	1 Becher Crème-fraîche
750 ml Geflügelfond	200 ml Riesling, trocken	Salz
schwarzer Pfeffer		

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Den Sauerampfer säubern, in dem kochenden Wasser kurz blanchieren, herausnehmen und im Zerkleinerer pürieren. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Schalotten darin andünsten, das Mehl hinzufügen und mit dem Hühnerfond aufgießen. Den pürierten Sauerampfer dazugeben und alles mit einem Schuss Riesling, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Crème-fraîche hinzufügen. Das Weißbrot würfeln und mit Butter in einer Pfanne rösten und salzen. Die Sauerampfersuppe in einem tiefen Teller anrichten, mit etwas Kresse garnieren und servieren.

Michael Brüning am 11. Oktober 2011