

Fränkische Most-Suppe mit Zimt-Croûtons

Für zwei Personen

4 Scheiben Toastbrot	2 Schalotten	1 Muskatnuss
Zucker	30 g Zimt	500 ml Gemüsefond
250 ml Apfelmost	250 ml Apfelsaft	250 ml fränkischer Silvaner
300 ml Schlagsahne	3 EL Butter	3 Eier
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen und einen tiefen Teller zum Vorwärmen hineinstellen. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Den Fond, den Most, den Apfelsaft und den Wein aufgießen und um etwa ein Drittel einkochen lassen. Anschließend etwa 100 Milliliter Schlagsahne hinzugeben. Zum Abschmecken etwas Muskatnuss hineinreiben. Außerdem mit Salz, Pfeffer und eventuell Zucker abschmecken. Durch ein Sieb passieren lassen. Die Toastscheiben von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastwürfel darin goldgelb rösten. Anschließend mit Zimt bestreuen. Die Zimtcroûtons aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Eier aufschlagen und die Eigelbe auslösen. Etwa 150 Milliliter Sahne hinzugeben und gut verrühren. Etwa eine Schöpfkelle Suppe in die Eisahne geben und mit einem Schneebesen gut verschlagen. Anschließend in die Suppe einrühren und nochmals abschmecken. Mit dem Pürierstab etwas aufschäumen. Die fränkische Mostsuppe mit den Zimtcroûtons in den vorgewärmten, tiefen Teller geben, eine kleine Sahnehaube aufgeben und sofort servieren.

Edith Brühl am 06. März 2012