

Bärlauch-Sahne-Suppe mit Crôutons und Hähnchen-Spießen

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets	20 Blätter Bärlauch (Tk)	3 Scheiben Toastbrot
1 rote Paprikaschote	2 kleine Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
50 g Mehl	100 ml trockener Weißwein	750 ml Rinderfond
1 Ei	80 g Butter	250 ml Sahne
150 g Crème-fraîche	250 ml Olivenöl	Zucker, Paprikapulver
Chilipulver	Salz, Pfeffer	

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Paprikaschote waschen, vom Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Die Zwiebelmischung, die Paprika, das Olivenöl in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Paprikapulver würzen. Das Hähnchen auf Holzspieße spießen und in einer Auflaufform in die Marinade legen. Eine Zwiebel abziehen und fein würfeln, 50 Gramm Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Mehl dazugeben und glatt rühren. Mit dem Weißwein, dem Rinderfond und 150 Milliliter Sahne aufgießen. Alles etwa drei Minuten unter Rühren kochen lassen. Die Crème-fraîche zugeben. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen, fein schneiden und in die Suppe geben. Anschließend die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Hähnchenspieße anbraten. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. In einer Pfanne restliche Butter zerlassen und die Toastbrotwürfel darin goldbraun rösten. Kurz vor dem Servieren das Eigelb mit der restlichen Sahne in einer Schüssel verquirlen und langsam in die Suppe fließen lassen und mit dem Mixstab aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bärlauch-Sahne Suppe in einem tiefen Teller anrichten. Mit den Crôutons und dem Hähnchenspieß garnieren und servieren.

Heike Schlömmer am 02. Juli 2013