

Hühner-Suppe mit Eierstich und Sternchen-Nudeln

Für 2 Personen

Für die Hühnersuppe:

4 Hähnchenschenkel	4 Hähnchenflügel	150 g Sternchennudeln
4 Möhren	1 Lauchstange	$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle
2 Zwiebeln	400 ml Hühnerfond	10 Pfefferkörner

Salz, Pfeffer

Für den Eierstich:

4 Eier	1 Muskatnuss	40 ml Milch
--------	--------------	-------------

Salz, Pfeffer

Das Hühnchen waschen und trocken tupfen. Etwas Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Für das Suppengrün den Sellerie und die Möhren schälen. Ein Viertel des Selleries, zwei Möhren und eine halbe Lauchstange in grobe Würfel schneiden und mit in den Topf geben. Alles anschwitzen und mit dem Gemüfefond sowie 100 Millilitern Wasser ablöschen. Die Zwiebel abziehen, bis zur Hälfte einschneiden und alles aufkochen lassen. Die Pfefferkörner zugeben und mit Salz abschmecken. Sobald das Fleisch weich gegart ist, aus dem Topf nehmen und vom Knochen abtrennen. Die Suppe anschließend passieren. Die gewonnene Brühe wieder in den Topf geben und gemeinsam mit den Gemüsestreifen, dem Hühnchenfleisch und den Sternchennudeln für sechs Minuten köcheln lassen. Die Eier mit Milch, Salz, Muskat und Pfeffer vermengen und in einen Gefrierbeutel geben. Diesen für zwölf Minuten in heißes, nicht kochendes Wasser legen. Wenn das Ei gestockt ist herausnehmen und den Eierstich in Würfel schneiden. Den Eierstich in die Suppe geben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf einem Teller anrichten und servieren.

Enrico Rohde am 21. Oktober 2014