

Kresse-Schaumsuppe, Bärlauch-Nocken, Sauerteig-Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|----------------|--------------------------|--------------------|
| 2 Beete Kresse | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Zitrone | 2 EL Butter | 3 EL Dinkelmehl |
| 100 g Sahne | 50 ml trockener Weißwein | 500 ml Gemüsesfond |
| 1 Prise Zucker | Chiliflocken | Salz, Pfeffer |

Für die Nocken:

| | | |
|-----------------------------|--------------------|------------|
| $\frac{1}{2}$ Bund Bärlauch | 200 ml Saure Sahne | 100 g Mehl |
| 1 Ei | Salz | |

Für die Croûtons:

| | | |
|---------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| $\frac{1}{4}$ Sauerteigbrot | 1 Knoblauchzehe | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
| $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | 3 EL Butter | Salz, Pfeffer |

Für die Suppe:

Ein Viertel der Kresse zur Garnitur beiseite stellen. Die übrige Kresse grob hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Mit dem Mehl bestäuben und so lange rühren, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Mit Weißwein ablöschen und Gemüsesfond angießen. Kräftig aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Die Hälfte der Kresse und die Sahne in die Suppe geben und in einem Standmixer pürieren.

Die übrige Kresse unterziehen und mit Zitronensaft, Chiliflocken, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nocken:

Saure Sahne, Mehl und Ei in einer Schüssel mit einem Schneebesen cremig verrühren. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Sahne-Mehl-Mischung mit reichlich Bärlauch und Salz abschmecken.

Aus der Masse Nocken formen und diese in einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar kochen.

Für die Croûtons:

Den Knoblauch abziehen. Die Toastbrotsciben in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Würfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und goldgelb ausbacken.

Die Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken, dazu geben und mit in der Pfanne schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Dannhauser am 03. Mai 2018