

Kartoffel-Suppe mit pochiertem Ei, Speck, Kräuter-Crêpe

Für zwei Personen

Für die Suppe:

400 g mehlig Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Knoblauch
$\frac{1}{2}$ glatte Petersilie	2 Lorbeerblatt	1 Liter Gemüsefond
250 ml Sahne	1 EL Margarine	Salz, Pfeffer

Für den Speck:

100 g geräucherter Speck	1 EL neutrales Öl
--------------------------	-------------------

Für das pochierte Ei:

2 Eier	150 ml Weißweinessig
--------	----------------------

Für die Crêpe:

125 g Mehl	1 TL Zucker	3 Eier
250 ml Milch	2 EL Butter	1 TL Rum
2 Zweige Petersilie	5 Halme Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Kästchen Kresse
2 Zweige Kerbel	Salz	

Für die Suppe:

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und in etwas Margarine andünsten. Kartoffelwürfel dazugeben und kurz anbraten. Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazu geben. Mit Gemüsefond ablöschen und mit Sahne aufgießen. Ca. 20 Minuten kochen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Suppe verfeinern.

Für den Speck:

Speck in Würfel schneiden. Öl in Pfanne erhitzen und Speck darin knusprig anbraten.

Für das pochierte Ei:

Topf Wasser und Essig zum kochen bringen. Eier vorsichtig einzeln in eine Tasse schlagen. Wasser mit einem Schneebesen umrühren, sodass ein Strudel entsteht. Die Eier direkt in den Strudel geben. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Während des Garvorgangs Eiweiß mit einem Kochlöffel immer wieder in Form bringen. Anschließend Eier vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und abtropfen lassen.

Für die Crêpe:

Mehl, Zucker, Eier, Milch und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kresse abschneiden. Kräuter in den Crêpe-Teig geben. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und zum Teig geben. Crêpe-Teig in einer beschichteten Pfanne dünn verteilen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 03. September 2018