

# Sauerampfer-Süppchen

## Für 4 Personen

300 g Sauerampfer	4 Stück Wachteleier	40 g Räucherlachs
2 Schalotten	1 Orange, unbehandelt	20 g Mehl
40 g Butter	100 ml Weißwein, trocken	700 ml Kalbsfond
1 EL Crème-fraîche	200 ml Sahne	1 Ei
1 Muskatnuss	2 EL Öl	Zucker
Salz Pfeffer, weiß		

Den Sauerampfer waschen und die groben Strünke abnehmen. Einige Sauerampferblätter für die Garnitur beiseite legen und den Rest in Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Wachteleier zwei Minuten und zwanzig Sekunden hart kochen und anschließend abschrecken. Die Eier von der Schale befreien und halbieren. Die Orangenschale abreiben. Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten mit dem Sauerampfer und dem Orangenabrieb kurz anschwitzen, mit etwas Mehl bestäuben und dabei ständig rühren. Anschließend die Hitze reduzieren, mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond aufgießen. Die Suppe circa zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Ei trennen und 100 Milliliter Sahne mit dem Eigelb verrühren. Die Suppe pürieren, danach die Ei-Sahne-Masse vorsichtig in die Sauerampfersuppe einrühren. Anschließend die Crème-fraîche unterrühren. Die Suppe darf ab jetzt nicht mehr kochen. Das Ganze erneut mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zucker abschmecken. Die übrige Sahne leicht anschlagen. Den Lachs in grobe Streifen schneiden. Jeweils zwei halbe Wachteleier und einige Lachsstreifen in den Suppenschalen verteilen und mit der Sauerampfersuppe auffüllen. Mit einigen Sauerampferblättchen und einem Tupfen der Sahne garniert servieren. Als Beilage empfiehlt sich geröstetes Weißbrot.

Horst Lichter am 22. Mai 2010