

# Kartoffel-Suppe Surprise mit Speck

## Für 2 Personen

250 g Kartoffeln	50 g Karotte	50 g Sellerie
50 g Petersilienwurzel	50 g Lauch	1 Zwiebel
1 EL Butter	50 g geräucherter Speck	500 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1/2 TL Majoran
100 ml Sahne		

## Für die Einlage:

2 Eier	1 EL Essig	Salz
100 g dünner, geräucherter Speck	1/2 Bund Schnittlauch	2 EL Crème-fraîche
Kürbiskernöl		

Die Kartoffeln, Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Speckschwarte zugeben und ebenfalls anschwitzen. Gemüse hinzufügen, mit der Brühe auffüllen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Majoran zugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Dann den Speck herausnehmen, Sahne zugeben und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Nochmals abschmecken. Für die Eier Wasser mit Essig und Salz zum Kochen bringen. Ein Ei in eine Suppenkelle oder Tasse schlagen, dabei das Eigelb nicht beschädigen. Das Ei in das sprudelnde Wasser gleiten lassen. Dabei das Eiweiß mit einem Esslöffel über das Eigelb ziehen. Die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser gerade nicht mehr siedet. Das Ei etwa 4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und mit dem Finger überprüfen, ob das Eiweiß fest und das Eigelb noch weich ist. Ausgefranstes Eiweiß abschneiden und das Ei auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne kross ausbraten. Das Fett abschütten und den Speck auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Je ein pochiertes Ei einlegen und mit Suppe bedecken. Je ein Löffel Crème-fraîche obenauf geben und mit den Speckstreifen und dem Schnittlauch bestreuen. Mit dem Kürbiskernöl darüber träufeln.

Otto Koch Freitag, 11. Februar 2011