

Artischocken-Suppe

Für 4 Personen

6 Artischocken	4 Schalotten	1 Tomate
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	50 ml Olivenöl
350 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	250 ml Sahne
1 Prise Piment de Espelette	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
3 EL Butter		

Die frischen Artischocken putzen und klein schneiden. Schalotten schälen und würfeln, Tomate würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln Olivenöl in einem Topf erhitzen, Artischocken und Schalotten mit Rosmarin, Thymian und der Tomate darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Rosmarin und Thymian herausnehmen, mit Geflügelfond aufgießen und nochmals einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben aufkochen und pürieren. Zum Schluss mit Piment Espelette, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker abschmecken und mit frischer Butter montieren. Als Einlage passen dazu gebratene Garnelen.

Karlheinz Hauser 29. Oktober 2012