

Bärlauch-Kartoffel-Suppe mit Croutons

Für 2 Personen

20 g Speck	3 feste Kartoffeln	150 g Blattspinat
2 Schalotten	1 unbehandelte Zitrone	3 Scheiben Toastbrot
1 Bund Bärlauch	4 Zweige Thymian	1 TL Butterschmalz
1 EL Butter	500 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Den Speck in einem Topf mit dem Butterschmalz erhitzen und die Schalotten mit dem Speck darin glasig dünsten. Das Ganze mit dem Fond auffüllen und weiter köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, mit in die Suppe geben und weich köcheln. Den Spinat putzen und zusammen mit dem Bärlauch in grobe Stücke schneiden. Das Speckstück aus der Suppe entfernen und die Suppe aufkochen lassen. Den Spinat und den Bärlauch hinzugeben, alles noch einmal aufkochen lassen und anschließend beiseite stellen. Einen Schuss Sahne hinzugeben und die Suppe sämig pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kurz vor dem Servieren die Suppe erneut erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken, mit etwas Sahne abrunden und erneut schaumig aufmixen. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der Butter und dem Thymian von allen Seiten kross-braun braten. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen. Die Bärlauch-Kartoffelsuppe auf tiefen Tellern anrichten, mit den Croûtons garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 27. Mai 2011