

Bärlauch-Suppe mit geröstetem Weißbrot

Für zwei Personen

200 g Bärlauch	2 mehlig Kartoffeln	60 g Weißbrotwürfel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
500 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	100 g Crème-fraîche
80 ml Sahne	1 EL Olivenöl	1 Muskatnuss
Zucker	weißer Pfeffer, Salz	

Den Bärlauch gründlich abbrausen, trocknen und von den Stielen befreien. Die Blätter grob zerschneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls klein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Bärlauch und die Kartoffeln dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Ganze mit dem Gemüsefond und dem Weißwein ablöschen und zugedeckt circa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Die Suppe pürieren, die Crème-fraîche und die Sahne einrühren, alles noch mal aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und Zucker abschmecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und nach Belieben eine ganze zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Anschließend die Brotwürfel hinzugeben und goldbraun rösten. Die Bärlauchsuppe mit dem geröstetem Weißbrot in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 22. Juni 2012