

Süppchen von der Gartenkresse mit Crème-fraîche-Schaum

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Schale Gartenkresse

2 EL Wasabipaste

Pfeffer

1 Schale Meerrettichkresse

40 g Butter

1 Schale Erbsenkresse

Salz

Für den Crème-fraîche-Schaum:

1 Limette

Salz

250 ml Crème-fraîche

Pfeffer

250 ml Sahne

Für die gebackenen Eier:

4 Eier

Salz

Pankomehl

Öl

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Suppe:

Den Gemüsefond in einen großen Mixer geben.

Gartenkresse, Meerrettichkresse und Erbsenkresse abschneiden und mit in den Mixer geben. Wasabipaste hinzufügen und auf höchster Stufe mixen, bis es sehr fein ist.

Suppe in einen Topf umfüllen und langsam erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend kalte Butterflocken für die Bindung einrühren.

Dadurch dass man die Kresse zunächst kalt aufmixt und keine Wärme dran ist, bleibt das Blattgrün schön erhalten! Alternativ kann man auch Brunnenkresse benutzen.

Für den Crème-fraîche-Schaum:

Crème fraîche und Sahne mischen, mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in eine Espumafflasche füllen, 2 Patronen zugeben und kalt stellen.

Für die gebackenen Eier:

Pankomehl auf einem Teller verteilen. Eier trennen und Eigelbe auf das Pankomehl geben. Eine kurze Zeit antrocknen lassen und anschließend mit Pankomehl panieren, in dem man einfach das Pankomehl über das Ei streut. Das Öl erhitzen und Eigelb mit Hilfe einer Schöpfkelle oder eines Löffels einlegen und darin kurz frittieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur:

Eier in tiefen Tellern anrichten und mit Schaum garnieren. Suppe angießen. Mit Blüten garniert servieren.

Nelson Müller am 19. März 2021