

Zitronen-Knoblauch-Suppe mit Minze und Ziegenkäse

Für 4 Personen

2 l Wasser	4 Knollen Knoblauch, jung	1 Lorbeerblatt, frisch
1 Bund Salbei	1 Bund Thymian	2 Scheiben Ingwer
4 Eier	90 ml Olivenöl	1 Sauerteigbrot, groß
8 Ziegenkäse, klein	1 Bund Minze	2 Zitronen, unbehandelt
Milch	Maldonsalz	Pfeffer, schwarz

Die Knoblauchknollen in Zehe teilen, schälen und mit Lorbeer im kochendem Salzwasser und etwas Milch circa 20 Minuten weich kochen. Kurz vor der Zeit Thymian, geschälte Ingwerscheiben und Salbei hinein geben, kurz ziehen lassen und mit dem Lorbeer wieder herausnehmen. Die Suppe pürieren. 100 Gramm Brot in etwas Wasser einweichen lassen und dazugeben. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Eigelb und 80 Milliliter Olivenöl verrühren und die Suppe damit binden. Mit Maldonsalz und schwarzem Pfeffer würzen. Das Brot in fingerdicke Scheiben schneiden, kurz rösten, mit dem Ziegenkäse belegen und gratinieren. Die etwas aufgeschäumte Suppe in Suppentellern anrichten. Die Schale der Zitronen abreiben. Die Suppe mit Zitronenabrieb und fein geschnittener Minze bestreuen. Noch etwas Olivenöl darüber geben. Die Ziegenkäsebröte beilegen.

Kolja Kleeberg am 06. Juni 2008