

Gratinierte Knoblauch-Rahm-Suppe

Für 4 Personen

1-2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel	4 Scheiben Baguette
1 Muskatnuss	1 Zitrone, unbehandelt	20 g Gruyère (oder Emmentaler)
2 EL Butter	2 EL Mehl	750 ml Rinderfond
250 g Crème double	1 Zweig Oregano	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Knoblauchzehen ebenfalls abziehen, längs vierteln und kurz mit andünsten. Anschließend das Mehl einrühren und golden werden lassen. Den Rinderfond und die Crème double dazugießen und die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Baguettescheiben rösten. Muskat reiben. Die Zitrone halbieren und etwa einen Esslöffel Zitronensaft auspressen. Die Oreganoblätter abzupfen und klein hacken. Den Gruyere reiben. Die Suppe mit dem Pürierstab durchmischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Anschließend das Ganze durch ein Sieb in vier Tassen füllen. Das Brot darauf legen, mit dem Gruyere bestreuen und im Backofen goldbraun überbacken. Vor dem Servieren mit etwas Oregano bestreuen.

Horst Lichter am 20. Februar 2010