

Hühner-Suppe mit Eierstich

Für 6-8 Personen

1 (1,2-1,5 kg) Maispoularde	1 Zwiebel	2 Möhren
1 mittlere Knolle Fenchel	1/4 Knollensellerie	2 Stangen Staudensellerie
4 Frühlingszwiebeln	5 Lorbeerblätter	1 TL Fenchelsaat
1 TL Piment	1 TL Pfeffer	Meersalz

Einlage:

1/2 Knolle Fenchel	1 große Möhre	2 Stangen Staudensellerie
1-2 Tassen Orecchiette	2-3 Stangen Frühlingszwiebeln	

Eierstich:

6 Eier	0,1 l Sahne	1 Prise Muskat
1 Prise Chilipulver	1 TL Zitronen-Aberieb	Salz

Zwiebel mit Schale teilen und auf der Schnittfläche in einer Pfanne schwarz rösten. Das restliche Gemüse säubern, gegebenenfalls schälen und in Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln und die Lorbeerblätter mit Küchengarn zusammenbinden.

Das Huhn mit den vorbereiteten Zutaten und den Gewürzen in einen Topf geben. Kaltes Wasser hinzufügen, bis alles knapp bedeckt ist. Die Brühe aufkochen lassen und etwas salzen. Die Hitze reduzieren und den Topf verschließen.

Die Hühnerbrühe etwa 1 Stunde bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Das Huhn und die Gemüsestücke aus der Brühe nehmen und die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen. Das Hühnerfleisch von Haut und Knochen lösen und in Stücke teilen, Gemüse beiseitestellen.

Einlage:

Die Orecchiette in Salzwasser bissfest gar kochen. Fenchel, Möhren und Staudensellerie in kleine Stücke oder Scheiben teilen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und bis zum Servieren beiseitestellen. Die Brühe wieder erhitzen, das frische Gemüse dazugeben und alles nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Salz abschmecken.

Zum Schluss das Hühnerfleisch, das vorgekochte Gemüse und die Orecchiette dazugeben und in der Brühe erwärmen.

Eierstich:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier mit Sahne, Muskat und Chilipulver in eine Schüssel geben und verrühren. Die Masse mit Salz und Zitronenabrieb würzen, dann in ein höheres, feuerfestes Gefäß gießen und mindestens 30 Minuten in den Ofen stellen. Das Ei stockt und sollte wie bei einem Soufflé aufgehen.

Servieren:

Die Suppe mit 1-2 EL Eierstich und den fein geschnittenen Frühlingszwiebeln servieren.

Rainer Sass am 08. März 2019