

Brunnenkresse-Suppe mit Croûtons und Wachtel-Ei

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 $\frac{1}{2}$ Bund Brunnenkresse	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein	300 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
75 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Croûtons:

2 Scheiben Toastbrot	10 g Butter	20 ml Sonnenblumenöl
1 Prise feines Salz		

Für das pochierte Ei:

4 Wachteleier	20 ml Essig
---------------	-------------

Für die Suppe Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und ohne Farbe in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig reduzieren. Mit Geflügelfond auffüllen und kräftig aufkochen. Brunnenkresse abrausen, trockenwedeln und von den Stielen zupfen. Mit Sahne, Salz und Pfeffer in einem Standmixer fein pürieren und abschmecken. Gegebenenfalls vor dem Servieren nochmals aufschäumen.

Für die Croûtons das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In Butter und Sonnenblumenöl goldgelb rösten. Auf Küchentrepp abtropfen und leicht salzen.

Für das pochierte Wachtelei dieses vorsichtig in einen Topf mit nicht mehr siedendem, mit einem Schneebesen zum Rotieren gebrachtes, Essigwasser geben und circa eine Minute pochieren.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, das pochierte Ei als Einlage in die Suppe geben, mit fein geschnittener Brunnenkresse und den Croûtons garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 24. März 2016