

Schaumsupperl vom Bärlauch

150 Gramm frischen Bärlauch

4 Stangen Frühlingslauch

2 mittlere Schalotten

50 ml Weißwein

400 ml Gemüse Brühe – für Vegetarier

400 ml Kalbsfond - für Fleischesser

200 ml Sahne

50 g Butter

2 EL Creme Fraiche

1 Zitrone

Salz

Zubereitung

Schalotten fein würfeln und in der Butter sanft, farblos anschwitzen. Den in Röllchen geschnittenen Frühlingslauch nach Kurzem dazu geben und glasig anschwitzen.

Mit dem Weißwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen, kurz ankochen.

Die Sahne dazugeben und den ganzen Ansatz ca. 3 Minuten köcheln lassen (dann bleibt die Frische erhalten).

Jetzt leistet der grob geschnittene Bärlauch Gesellschaft, dieser sollte aber gleich im Küchenmixer püriert werden.

Ich persönlich passiere die Schaumsuppe durch ein Haarsieb ab, diejenigen, die eine stärkere Bindung bevorzugen, sollten die Suppe einfach nur ganz fein pürieren.

Danach nicht mehr kochen lassen, dann bleibt das satte Grün erhalten lediglich mit Tropfen von Zitrone und Fleur de Sel abschmecken.

Creme Fraiche mit dem Zauberstab oder einem Schneebesen unterrühren und im tiefen Teller mit Sahneflocke und feinen Bärlauchstreifen servieren

Guten Appetit!