

WILDKRÄUTER SCHAUMSUPPE

4-6 Personen

ANSATZUPPE

50ml Olivenöl
150g Sellerie (gewürfelt)
5 Schalotten (gewürfelt)
2 Stk. Knoblauchzehen
(gewürfelt)
2 EL Risottoreis
70ml Weißwein
30ml Noilly Prat
750ml Hühner- od. Gemüsefond
150ml Obers
150ml Milch
5 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2 Thymianzweige
50g Butter
Salz
Zitronensaft

KRÄUTERPASTE

150g Wildkräuter gehackt
150g Sauerrahm



SUPPE:

Olivenöl im Topf erhitzen. Sellerie, Schalotten und Knoblauchzehen ohne Farbe anschwitzen. Risotto begeben und mit Weißwein & Noilly Prat ablöschen. Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren.

Mit Fond aufgießen. Obers, Milch und Gewürze dazugeben. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Suppe mit Butterflocken mixen und passieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

KRÄUTERPASTE:

Kräuter und Sauerrahm fein mixen.
Paste anschließend in die fertige Ansatzsuppe einmischen.

PS:
Als 2 Gänge Menü
ideal passend zu den
SELLERIETASSCHERL
;-)

BERGERGUT