

BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT POCHIERTEM EI

Für 4 Personen

ZUTATEN:

2 Handvoll Bärlauch
2 EL Butter
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
100 g Sellerie
60 g Lauch
1/16 l Weißwein
800 g Gemüsefond
125 g Schlagobers
Abrieb einer ½ Zitrone
Salz und Pfeffer
1 Dotter zum Legieren
4 kleine Hühnereier



ZUBEREITUNG:

Bärlauch sorgfältig waschen, vorhandene Stiele abzupfen.

Zwiebel Lauch und Sellerie schälen und fein schneiden. Die Butter schmelzen und das geschnittene Gemüse darin glasig anschwitzen. Knoblauchzehen kurz andrücken und begeben.

Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe auffüllen. Das Ganze ca. 10 Minuten lang leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, und Zitronenabrieb würzen.

Den Bärlauch grob hacken, in die Suppe geben und ca. 30 Sekunden köcheln lassen.

Mit einem Rotormixer gut durchmischen und anschließend durch ein feines Sieb seihen. Zum Schluss Schlagobers dazugeben und mit dem Dotter legieren.

ACHTUNG: Die Suppe darf nicht mehr kochen!

Die Hühnereier in Salz-Essig-Wasser vorsichtig pochieren und danach in die angerichtete Bärlauchcremesuppe geben.

**Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst!**

