

Kräuter-Rahm-Suppe mit Knoblauch-Croutons

Für 2 Personen

2 feste Kartoffeln	4 Scheiben Toastbrot	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 TL Butterschmalz	2 EL Butter
250 ml Sahne	20 ml Anisschnaps	250 ml trockener Weißwein
350 ml Gemüsefond	1 Schale Gartenkresse	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Kerbel	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Estragon
2 Zweige Thymian	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, den Fond aufgießen und um ein Viertel einkochen lassen. Die Kartoffeln schälen und ganz fein raspeln. Einen Teil davon in die Weißwein-Fond-Reduktion geben und erneut leicht köcheln lassen. Die glatte Petersilie zupfen, in den heißen Fond geben, einmal durchrühren, beiseite ziehen und pürieren. Das Ganze passieren, mit der Sahne aufgießen und noch einmal aufkochen lassen. Anschließend mit einer Prise Salz, dem Anisschnaps und etwas Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Für die Knoblauchcroutons die Toastbrot-scheiben entrinden, in Würfel schneiden und zusammen mit den angedrückten Knoblauchzehen und den Thymianzweigen unter stetigem Rühren knusprig braun rösten. Anschließend die Croutons auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Gartenkresse, den Kerbel, die Basilikum- und die Estragonblätter zupfen. Den Kerbel fein hacken. Kurz vor dem Servieren den Kerbel, die Basilikum- und die Estragonblätter dazugeben. Das Ganze pürieren und mit der restlichen Butter erneut aufmixen, so dass die Suppe möglichst schaumig ist. Die Kräuterrahmsuppe mit den Knoblauchcroutons in tiefen Tellern anrichten, mit der Gartenkresse garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 18. März 2011