

Gebackene Knoblauch-Suppe

Für zwei Personen

1 junge Knoblauchknolle	2 Schalotten	100 g Blätterteig
2 EL kalte Butter	125 ml Sahne	300 ml Geflügelfond
25 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	Olivenöl, Mehl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchzehen und die Schalotten abziehen. Zwei Knoblauchzehen und die Schalotten klein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Knoblauch-Schalotten-Mischung zusammen mit dem Lorbeerblatt glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Weißwein ablöschen. Diesen einkochen lassen und schließlich mit dem Fond und der Sahne aufgießen. Alles zusammen etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Die kalten Butterflocken zu der Suppe geben. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig ausrollen und in der Größe der Förmchen ausstechen. Die Suppe in die Förmchen verteilen, den ausgestochenen Blätterteig darauf legen, die Ränder fest andrücken und jeweils eine Knoblauchzehe in die Mitte des Teigs drücken. Die Förmchen auf ein Blech stellen und im vorgeheizten Ofen circa 10 bis 15 Minuten goldgelb backen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und servieren.

Jana Rowedder am 14. September 2012