

Lauch-Creme-Suppe, Kartoffel-Chips, Senf-Crème-fraîche

Für zwei Personen:

Für die Suppe:

2 Stangen Lauch	1 Schalotte	50 ml halbtrockener Weißwein
400 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	50 g Butter
Butter Rapsöl	1 Muskatnuss	Salz Pfeffer

Für die Kartoffelchips:

1 große festk. Kartoffel Öl

Für die Crème-fraîche:

60 g Crème-fraîche 20 g körniger Dijon-Senf Salz, Pfeffer

Für die Suppe:

Den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Klein schneiden. Eine Handvoll Lauch zur Seite legen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Lauch und Schalotte in einem Topf in Rapsöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen.

Suppe fein pürieren und Butter und Sahne zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den beiseitegelegten Lauch in einer Pfanne mit Butter kurz anschwitzen und die Suppe damit garnieren.

Für die Kartoffelchips:

Kartoffel waschen und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett knusprig ausbacken. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Crème-fraîche:

Crème fraîche und Senf zu einer glatten Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pepe am 09. Juni 2020