

# Lauch-Suppe mit karamellisierter Birne und Ziegenkäse

**Für zwei Personen**

**Für die Lauchsuppe:**

400 g Lauch

Butter

1 Zweig Thymian

1 Knoblauchzehe

500 ml Gemüsesfond

Salz

250 g Crème-fraîche

40 ml Weißwein

Pfeffer

**Für die Birne:**

1 Birne

25 g Butter

2 EL braunen Zucker

**Für den Ziegenkäse:**

100 g Ziegenfrischkäse-Rolle 4 Scheiben Frühstücksspeck

**Für die Lauchsuppe:**

Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schaumig werden lassen. Knoblauch abziehen, fein würfeln und zur Butter hinzugeben.

Lauch waschen, äußere Blätter entfernen und in Ringe schneiden.

Ebenfalls in den Topf geben und für 5 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Dann Gemüsesfond zugeben und 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Suppe vom Herd nehmen, Crème fraîche einrühren und mit einem Stabmixer pürieren bis eine feine Suppe entsteht. Zusätzlich die Suppe durch ein Sieb passieren um störende Fäden vom Lauch zu vermeiden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Birne:**

Birne waschen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Birne hineingeben. Mit Zucker bestreuen und warten bis der Zucker karamellisiert. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

**Für den Ziegenkäse:**

Ziegenfrischkäse in 4 Portionen teilen und jeweils eine Portion auf eine Scheibe Frühstücksspeck legen. Scheiben zu kleinen Päckchen wickeln und in einer heißen Pfanne ohne Fett von allen Seiten knusprig anbraten.

Anschließend jeweils 2 Päckchen und die Birne auf einen Holzspieß aufspießen. Beiseitestellen.

Die Suppe in einen tiefen Teller geben und mit der karamellisierten Birne, sowie dem Ziegenkäse im Speckmantel garnieren und servieren.

Eva Grüenthal am 22. Februar 2022