

Allgäuer Käsesuppe, Zwiebeln, Schinken-Käse-Schnecken

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Edamer
150 g Allgäuer Bergkäse	Butter	60 g Butterschmalz
750 ml Milch	250 ml Fleischfond	4 Halme Schnittlauch
60 g Mehl	Muskatnuss	Pfeffer

Für die Blätterteigschnecken:

1 Pack. kalter Blätterteig	100 g geräuch. Schinken-Scheiben	1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel	1 Ei	100 g Gouda
2 EL Crème-fraîche	3 Zweige Petersilie	½ Schale Kresse
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

30 g Kürbiskerne

Für die Suppe:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und pressen. Ca.

50 g Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten. Mehl dazugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Milch ablöschen und mit Fond auffüllen.

Dann den Sud in einen Topf abseihen, diesen zurück auf die Herdplatte stellen und geriebenen Edamer und Bergkäse dazugeben. Sobald der Käse geschmolzen ist, mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Restliche Zwiebeln in Butterschmalz bräunen und vor dem Servieren auf die Suppe streuen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zu den gebräunten Zwiebeln auf die Suppe streuen.

Für die Blätterteigschnecken:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Ei trennen, das Eigelb verquirlen, Eiweiß zur Seite stellen. Schinken klein schneiden. Gouda reiben.

Petersilie hacken. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln.

Zwiebel, Schinken, Eiweiß, Gouda, Paprika, Crème fraîche und Petersilie in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Blätterteig mit der Schinken-Käse-Füllung bestreichen, von der Längsseite her fest aufrollen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen und auf mittlerer ca. 20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Kresse bestreuen.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Über die Suppe streuen.

Thomas Eberhardt am 08. Oktober 2024