

# Gersten-Cremesuppe mit Räucherschinken

**Für 4 Personen**

**Für die Gerstencremesuppe:**

100 g Gerstenreis	2 Schalotten	1 junger Lauch
1 kleine Karotte	1 Stange Staudensellerie	30 g geräucherte Speckwürfel
1 TL Olivenöl	60 ml Weißwein	500 ml Geflügelfond
300 g Sahne	1 EL Bohnenkraut	Salz, weißer Pfeffer
1 EL Sauerrahm		

**Für die pochierten Eier:**

120 g Schwarzwälder Schinken	60 ml Weinessig	4 Eier
------------------------------	-----------------	--------

Für die Gerstencremesuppe:

Den Gerstenreis über Nacht im kalten Wasser einweichen und quellen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln. Lauch putzen und waschen. Das weiße vom Lauch fein würfeln. Die grünen Teile in dünne Rinde schneiden. Karotte und Sellerie schälen bzw. putzen und ebenfalls fein würfeln. Gerste abschütten, Schalotten und Speck in Olivenöl andünsten. Gerste zugeben und kurz schmoren. Weißwein und Geflügelfond zugeben und alles ca. 12 Minuten langsam köcheln lassen. Gemüswürfel, Sahne und Bohnenkraut unterrühren. Alles weiter ca. 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer und abschmecken. Den Schinken in feine Streifen schneiden. 1,5 Liter Wasser zum Kochen bringen. Weinessig zugeben.

Für die pochierten Eier:

Gekühlte Eier in einer Tasse vorsichtig aufschlagen. Eier nach und nach in das ungesalzene Wasser geben und 3 bis 4 Minuten pochieren. Eier herausnehmen und kurz in warmes, gesalzenes Wasser geben. Eier herausnehmen und abtropfen lassen. Abstehende Eiweißsegmente abschneiden. Eier würzen. Pochierte Eier auf vier Teller verteilen. Die Gerstencremesuppe mit Sauerrahm verfeinern und über die Eier geben. Die grünen Lauchringe und den Schinken darüber streuen.

Jörg Sackmann am 19. November 2013