

# Kräuter-Suppe

## Für 4 Personen

1 Schalotte	1 Kartoffel	1 EL Butterschmalz
1 Kästchen Gartenkresse	1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Dill
1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch	100 ml Sahne
100 g Crème-fraîche	600 ml Gemüsebrühe	100 ml Weißwein, trocken
2 EL Butter, kalt	4 Scheiben Weizentoastbrot	1 Muskatnuss
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz
Gänseblümchen, essbar		

Dill, Kerbel und Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Einige Kräuter zum Garnieren beiseitelegen und den Rest grob zerkleinern. Den Schnittlauch in Röllchen und die Kresse vom Beet schneiden. Die Schalotte abziehen, die Kartoffel schälen und beides fein würfeln. Einen Esslöffel Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalotte und die Kartoffel bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Das Ganze mit Wein ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen und circa 20 Minuten ziehen lassen. Die ToastbrotscHEIBEN entrinden und in Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel goldbraun rösten. Nun die Kräuter mit der Crème-fraîche und der Sahne fein pürieren und in die Suppe einrühren. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit der restlichen Butter schaumig aufmixen. Das Ganze anrichten und mit den essbaren Blüten garnieren.

Horst Lichter am 26. Juni 2010