Gartenkresseschaumsuppe mit gebackenem Eigelb



Dauer: Mittel

Kategorie: Suppen Vegetarisch

Saison: Frühling Ostern

Für: 4 Personen

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

Suppe

200 ML	Gemüsesuppe
3-4 HANDVOLL	Gartenkresse
2 EL	Kren
40 G	eiskalte Butter
	Salz
	essbare Blüten zum Garnieren

Cremefraicheschaum

1	Limette oder Zitrone
250 G	Creme fraiche
250 G	Schlagobers
	Salz

Gebackenes Eigelb

4	Eier
	Semmelbrösel nach Bedarf
	Butterschmalz nach Bearf
	Salz

Zubereitung

Suppe

1. Den Gemüsefond in einen großen Mixer geben.
2. Kresse nach Wahl (Gartenkresse, Bachkresse oä.) abschneiden und mit in den Mixer geben.
   Kren hinzufügen und auf höchster Stufe mixen, bis es sehr fein ist.

   Dadurch dass man die Kresse zunächst kalt auf mixt und keine Wärme dran ist, bleibt das Blattgrün schön erhalten.
3. Suppe in einen Topf umfüllen und langsam erhitzen und mit Salz abschmecken.
4. Abschließend kalte Butterflocken für die Bindung einrühren.

Cremefraicheschaum

1. Crème fraîche und Sahne mischen, mit Limettenabrieb und Salz würzen.
2.

Aus der Mischung einen Espuma herstellen. Dazu in einen Sahne-Whipper füllen, 2 Patronen zugeben und kalt stellen.

Gebackenes Eigelb

1. Eier trennen und Eigelbe auf die Semmelbrösel geben und antrocknen lassen.
2. Anschließend mit den Bröseln panieren, in dem man einfach die Brösel über das Ei streut.
3. Das Schmalz erhitzen und Eigelb mit Hilfe einer Schöpfkelle oder eines Löffels einlegen und darin kurz frittieren.
4. Auf einer Küchenrolle abtropfen lassen und salzen.