



© Salzburger Agrar Marketing/Brigitte Quehenberger

## Zutaten

### Suppe

200 ML Gemüsesuppe

3-4

HANDVOLL Gartenkresse

2 EL Kren

40 G eiskalte Butter

Salz

essbare Blüten zum Garnieren

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Suppen Vegetarisch

**Saison:** Frühling Ostern

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

## Cremefracheschaum

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 o.ä.) 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.

## Cremefracheschaum

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.