

Rezept

Kressesuppe mit Gänseblümchen

Ein Rezept von Kressesuppe mit Gänseblümchen, am 11.11.2024

Zutaten

1 kg Brunnenkresse (Alternativ: Blattspinat)	Salz
½ Zwiebel	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	40 g Butter
40 g Weizenmehl	1,5 l Geflügelbrühe
200 ml trockener Weißwein	2 Pimentkörner
1 Eigelb	100 g saure Sahne
1 EL Sauerrahmbutter	1 TL frischer Zitronensaft
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Gänseblümchen
Kresseblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Kresse waschen und trocken tupfen. Blätter und feine Stiele abzupfen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und Blätter und Stiele darin in ca. 3-4 Min. blanchieren, kalt abschrecken, in einem Sieb abtropfen lassen und vorsichtig ausdrücken. Mit einem Mixstab fein pürieren und kalt stellen.
2. Die Zwiebelhälfte schälen und mit dem Lorbeerblatt und den Gewürznelken spicken.
3. In einem Topf die kalte Butter schmelzen, Mehl einstreuen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die kalte Geflügelbrühe und den Weißwein portionsweise und unter Rühren zugießen, dabei langsam aufkochen. Die gespickte Zwiebelhälfte und die 2 Pimentkörner einlegen. Anschließend bei geringer Hitze offen ca. 30 Min. köcheln.
4. Die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, aufkochen und mit Salz würzen. Eigelb und saure Sahne mit einem Schneebesen in einer kleinen Schüssel verquirlen.
5. Die pürierte Kresse in die Suppe einrühren, kurz bei geringer Hitze köcheln lassen, den Topf vom Herd ziehen und die Suppe mit dem Mixstab aufschäumen. Dann die Eigelbmasse und die Butter unterrühren und erneut schaumig aufschlagen. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Die Suppe sofort servieren und mit Gänseblümchen und Kresseblättchen dekorieren.