

## Cappucino mit Blätterteighaube (Bärlauchsüppchen)

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

20 g	Butter
20 g	Mehl
1 dl	Weisswein
4 dl	Geflügelfond oder Hühnerbouillon
2 dl	Halbrahm
50 g	Bärlauchblätter
1 dl	Rahm
1	Ei
	Blätterteig



### Zubereitung:

In einer Pfanne die Butter schmelzen und das Mehl darin unter Rühren kurz dünsten. Mit dem Weisswein und dem Fond oder der Bouillon ablöschen. Auf kleinem Feuer zugedeckt 10 Minuten leise kochen lassen.

Den Halbrahm beifügen und die Suppe nochmals durchkochen lassen.

Inzwischen die Bärlauchblätter waschen. In Salzwasser nur gerade ½-Minute blanchieren, abschütten und sofort kalt abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt. Im Cutter oder mit dem Wiegemesser fein hacken.

Den Rahm steif schlagen.

Den Bärlauch in die Suppe geben und den Schlagrahm beifügen.

Blätterteig einlagig ausrollen oder "ab Rolle" kaufen. Teigscheiben ca. 1 cm grösser als Suppenschalen ausschneiden. *Teigscheiben kühl stellen*. Suppenschalenrand mit Eigelb bepinseln und gleichzeitig Blätterteigscheiben mittig oben bepinseln. Blätterteigscheiben *nochmals kühl stellen*. Suppe dampfend heiss in Schale füllen, *sofort* mit Blätterteigscheibe belegen und in den vorgeheizten Backofen stellen. Der aufsteigende Dampf stützt die Blätterteigscheibe!