

Legiertes Sauerampfer-Süppchen

Rezept für 7 Personen

Zutaten:

14	Flusskrebse
	Fischfond
0.5 dl	Noilly Prat
1 dl	Weisswein
1	Rüebli
1 Stange	Lauch
100 g	Champignons
2 EL	Butter
400 g	Sauerampfer
2 dl	Rahm
5	Eigelb



Zubereitung:

Gemüse putzen. Fischfond, Noilly Prat und Weisswein aufkochen und das Gemüse zugeben. Soviel Wasser dazugeben, dass es für alle eine Suppentasse voll gibt. Während ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen. Den Fond durch ein feinmaschiges Sieb (oder Tuch) passieren.

Die Butter erhitzen, die Sauerampfer kurz anschwitzen, mit dem Fond auffüllen und aufkochen. Mit Salz und vor allem Pfeffer gut abschmecken.

Für die Legierung den Rahm schlagen und anschliessend mit den Eigelb zusammen verrühren.

Kurz vor dem Servieren die Krebse in die Tassen geben. Die Suppe aufkochen und vom Herd nehmen. Unter Rühren die Legierung mit dem Schwingbesen hineingeben, zurück auf den Herd setzen und bei schwacher Hitze binden. Sie darf auf keinen Fall nochmals kochen, weil sonst das Ei gerinnen würde, sie muss aber trotzdem genügend warm werden, damit es eine gute Bindung gibt. Anrichten und dekorieren.