

Brunnenkressesuppe mit Wachteleiern



Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

Garzeit: ca. 15 Minuten

- 1 großer Bund Brunnenkresse (etwa 300 g)
- 3/4 l Gemüsebrühe
- 100 g Schalotten
- 4 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 250 g Sahne
- 8 Wachteleier
- 2 EL geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Himbeer- oder Balsamessig

Getränketipp

Dazu passt ein Weißwein, z.B. ein Grauburgunder oder ein Gutedel.

Zubereitung:

1. Die Brunnenkresse waschen und gut abtropfen lassen. Die Blätter von den Stielen zupfen und einige zur Garnitur beiseite legen. Die restlichen Blätter fein hacken. Die Stiele sehr fein schneiden und zusammen mit den gehackten Blättern in der Gemüsebrühe oder in dem Wasser (siehe Praktischer Tip) etwa 8 Minuten kochen lassen. Die Kressestücke in ein Sieb schütten und den Fond dabei auffangen.
2. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Diese in der Hälfte der Butter glasig dünsten. Das Mehl hinzufügen und es etwa 1 Minute anschwitzen.
3. Alles unter Rühren mit dem Kressefond und der Sahne ablöschen und das Ganze etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
4. Die gekochten Kressestücke in die Suppe geben, diese einmal aufkochen lassen und im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Die Wachteleier mit kaltem Wasser aufsetzen, dieses aufkochen und die Eier etwa 1 1/2 Minuten kochen lassen. Sie abschrecken, sofort pellen und danach etwas abkühlen lassen. Die Eier vorsichtig halbieren.
5. Die restliche Butter mit dem Schneebesen oder dem Pürierstab unter die Suppe rühren. Die geschlagene Sahne darunterheben und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Himbeeressig abschmecken.
6. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den beiseite gelegten Kresseblättern garnieren.

PRAKTISCHE TIPPS

- * Kochen Sie die Brunnenkresseblätter bitte nicht zu lange, sonst verlieren sie an Farbe und Aroma.
- * Die Wachteleier müssen Sie warm pellen, sonst werden sie leicht beschädigt.
- * Wenn Sie statt der Gemüsebrühe Wasser verwenden, sollten Sie den Kressefond auf jeden Fall mit Salz und Pfeffer würzen.