



Schaumsuppe vom jungen Lauch mit Croutons

Zutaten für 8 Personen:

1 1/2 kg Lauch,
1 EL Butter,
300 ml Wermut, (z.B. Noilly Prat),
700 ml Gemüsefond,
50 g italienischer Hartkäse (z.B. Parmesan),
300 ml Schlagsahne, Salz Pfeffer,
2 Scheiben Weißbrot (oder Weizentost),
2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, Rosmarin Zweig

Zubereitung:

Lauch putzen, das Weiße und zarte Hellgrüne grob würfeln. Butter im großen Topf erhitzen, den Lauch darin weich dünsten. Mit Wermut ablöschen, kurz einkochen. Mit Gemüsefond auffüllen. Zugedeckt 15 Minuten kochen und sehr fein pürieren.

Weißbrot würfeln und Knoblauchzehen andrücken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel / Knoblauch Rosmarin 5-7 Min. goldbraun rösten. Mit Salz würzen. Das Ganze geht auch sehr gut im Backofen mit Heißluft 180 Grad

Käse fein reiben und mit Sahne und Eigelb verrühren. Kurz vor dem Servieren die Sahnemischung in die heiße Suppe geben und mit dem Schneidstab aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Croutons darüber geben, evtl. mit Schnittlauchstreifen garnieren und sofort servieren.