

Magische Ostern in Schwaz



Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

(Rezept für 4 Personen)

Für die Bärlauchcremesuppe:

1 Zwiebel
1/8 Weißwein
2 EL Maisstärke
300 ml Gemüsefond
500 ml Obers
100 g frischer Bärlauch
1 EL Tafelöl
Salz, Pfeffer
Knoblauch

Für die Croutons:

Etwas Schwarzbrot
2 EL Olivenöl
frischen Thymian

Zwiebel fein hacken und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond und Obers aufgießen. Nun abschmecken und auf die gewünschte Festigkeit mit Maisstärke abbinden. 2-3 Minuten köcheln lassen und dann den Bärlauch in der Suppe mixen. Durch ein feines Sieb geben und mit etwas kalter Butter erneut mixen bis es schäumt.

Für die Croutons etwas Olivenöl in eine Teflonpfanne geben und erhitzen. Das Schwarzbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in die heiße Pfanne geben bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben. Mit etwas Thymian verfeinern und auf die Suppe geben.