

Flüsse der Genüsse

Rahmige Klachlsuppe mit Käferbohnsoufflee

Für 4 Personen

Zutaten

1kg Schweinsfüße geschnitten, 1 l Wasser, 1/16 l Essig, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Kümmel ganz, Koriander ganz, Petersielstange, Wurzelwerk zum Kochen, Salz, 1 BE Creme fraiche oder Sauerrahm, 1 Zwiebel, Öl, 1 EL Mehl, 1 EL Senf, Wurzelbrunoise- (SEL) Würfel

Käferbohnsoufflee: 150g Käferbohnen gekocht, 80g Butter flüssig, 2 Dotter, 2 Eiklar, 1 EL Maizena, Salz, Kümmel gemahlen, Muskat, Pfeffer

Zubereitung

Schweinsfüße in Wasser und Essig kochen – mit Aromaten und Wurzelwerk bis sich das Fleisch leicht ablösen lässt.

Klachln abkühlen lassen und ablösen – Fond durchsieben – Zwiebel in Öl durchschwitzen und mit Mehl stauben – mit Fond aufgießen – leicht einköcheln lassen und mit Creme fraiche verfeinern – aufmixen und abschmecken. Zum Schluss Wurzelbrunoise als Einlage beimengen.

Ausgelöste Klachl grob schneiden – mit Senf versetzen, absetzen und zu einer Rolle formen gelieren lassen – in Scheiben schneiden und Kreisrund in einem Suppenteller anrichten.

Bohnsoufflee draufsetzen und mit Suppe angießen.

Käferbohnsoufflee:

Käferbohnen, Dotter, Butter fein cuttern (Moulinette od. Mixer) Eiklar mit Maizena und Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, unter die Masse heben und abschmecken. In bebutterten Darioformen oder Mocatassen abfüllen und im Kochtopf im Wasserbad zugedeckt ca. 20 Minuten dämpfen.