

## Schaumsuppe vom Bärlauch mit Wachtelei-Knödel

**30 Minuten/aufwendig**

---



### Zutaten für 4 Personen

Für die Wachtelei-Knödeln: 250 g mehliges Kartoffeln, 2 Eidotter, 80 g griffiges Mehl, 30 g Butter, Salz, Muskatnuss, 8 Wachteleier, Spinatblätter, 2 EL Nussbutter (braune Butter), 2 EL feine Weißbrotbrösel, etwas fein gehackte Petersilie

Für die Suppe: 100 g frischer Bärlauch, 100 g Kartoffeln (mehlige Sorte, geschält und würfelig geschnitten), 80 g Zwiebel (fein geschnitten), 2 EL Butter,  $\frac{3}{4}$  l Gemüsesuppe,  $\frac{1}{4}$  l Schlagobers, 8 cl trockener Wermut (Noilly Prat), Salz, weißer Pfeffer

Außerdem: Öl zum Frittieren

### Zubereitung

Die Wachteleier ca. 2 Minuten kochen, danach sofort in Eiswasser abkühlen lassen. Die Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Eidotter, Mehl, weicher Butter, Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen.

Die Spinatblätter kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken auf einem Küchentuch abtrocknen lassen.

Die Wachteleier vorsichtig schälen, jedes Ei in ein Spinatblatt einwickeln und mit dem Kartoffelteig umhüllen. Knödel formen und diese in leicht wallendem Salzwasser 4 bis 5 Minuten köcheln.

Die Butter in der Pfanne erwärmen, Brösel und Petersilie darin anrösten und leicht salzen. Die Knödel mit einem gelochten Löffel aus dem Wasser nehmen und sofort in den gerösteten Bröseln wälzen.

Für die Suppe den Bärlauch waschen und bis auf 4 schöne Blätter (zum Garnieren verwenden) kleiner schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen und die Zwiebel darin goldgelb anschwitzen. Bärlauch und die Kartoffelwürfel zugeben, mit Suppe und Obers aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Mit dem Stabmixer schaumig aufmixen und mit Wermut abschmecken.

Zum Garnieren die Bärlauchblätter in heißem Öl frittieren.

Suppe und Knödeln in tiefen Tellern anrichten und mit den Bärlauchblättern garnieren.