

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Konfierter Bio-Eidotter, Krautsuppe

30 Minuten/leicht



Zutaten für 6 Personen

6 Eier, Nussbutter, Fleur de Sel.

Für die Suppe: 200 g Weißkraut, 1 EL würfelig Zwiebeln, 1 EL Speck (würfelig geschnitten), 1 TL Butter, 1 Liter Wasser, 1/16 l Weißwein, Salz, Pfeffer, 1/16 l Obers und etwas Butter zum Montieren.

Zubereitung

Den Eidotter vom Eiklar trennen und in die 58 °C erwärmte Nussbutter geben und ca. 10-12 Minuten ziehen lassen, mit Fleur de Sel würzen.

Für die Suppe das Kraut grob schneiden, dabei einige ganze Blätter aufbewahren. Zwiebel und Speck in Butter anschwitzen. Das Kraut dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Wasser zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen lassen und etwa 10-15 Minuten kochen. Abschließend mixen, durch ein Sieb passieren und mit Obers und etwas Butter montieren. Die ganzen Krautblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit einem Bunsenbrenner abflämmen (oder in einer Pfanne ohne Fett kurz anbraten).

Die Dotter in tiefe Teller setzen und die Suppe zugießen. Die Krautstücke dekorativ in der Suppe verteilen.