

Bärlauchschaumsuppe zu Bischofsberg VDP.ERSTE LAGE

Rezeptidee: Hotel Anstiz Plantitscherhof

Wir freuen uns über ein neues Rezept vom Hotel Anstiz Plantitscherhof, Meran. Dazu empfehlen wir unseren <Rüdesheimer Bischofsberg VDP.ERSTE LAGE®>, der mit seinem kräftigen Duft die Aromen der Suppe sehr schön begleitet.

Zutaten/ Einkaufsliste

50 g Bärlauch
2 Stangen Frühlingslauch
1 Zwiebel
½ Sellerieknolle
1 EL Olivenöl

1 l Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 TL Creme Fraiche oder Sauerrahm
2 cl Weißwein
Salz, Pfeffer, Worcester

Zubereitung:

Bärlauch waschen und blanchieren. Bis zur weiteren Verarbeitung beiseite stellen. Frühlingslauch, Zwiebel und Sellerie putzen und klein schneiden. In Olivenöl angehen lassen, mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Ca. 20 min. köcheln lassen, die Sahne dazugeben würzen und noch einmal aufkochen. Mit dem Bärlauch und der Creme Fraiche aufmixen.

Variation:

Zutaten für Geflügelklößchen

200 g Hühnerfilet fein aufgeschnitten
100 g Sahne
Salz Pfeffer

Das Hühnerfilet mit der Sahne und den Gewürzen im Mixer fein pürieren. Nocken abstechen und in Salzwasser bei kleiner Hitze ca. 10 min. ziehen lassen. In der Suppe servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

