

Lieblingsgericht von Königin Margarete von Navarra: Königin-Suppe

Zutaten:

20 g Weißbrot (nur die Krume, ohne Kruste)
20 g Butter
500 ml Hühnerbrühe
100 ml Sahne
100 g rohes Hähnchenfleisch (oder Hähnchenfleischreste)
20 g Hähnchenfleisch (für die Garnitur)
1 gekochtes Ei
2 bis 3 EL Weißwein
etwas Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Lorbeerblatt

Vorbereitung:

Zunächst das gekochte Ei halbieren. Eidotter vorsichtig auslösen und die Eiweiß-Hälften zur Seite legen. Dann eine Farce herstellen. Hierfür das Hähnchenfleisch mit Sahne, Eidotter und Weißwein im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Das verbleibende Hähnchenfleisch für die Garnitur fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Weißbrot möglichst fein hacken.

Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen lassen und das gehackte Weißbrot darin blond anschwitzen. Das Brot sollte nicht zu dunkel werden. Dann mit Hühnerbrühe ablöschen, ein Lorbeerblatt zugeben und aufkochen lassen. Nach dem Aufkochen den Topf kurz vom Herd nehmen und die vorbereitete Farce mit dem Schneebesen kräftig einrühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Nun den Suppentopf wieder auf den Herd stellen und einige Minuten unter Rühren köcheln lassen. Abschließend das Lorbeerblatt herausnehmen und die Königin-Suppe mit einem Stabmixer durcharbeiten, bis sie schön sämig ist. Suppe in einen tiefen Teller geben und eine Eiweiß-Hälfte hineinlegen. Etwas von dem gebratenen Hähnchenfleisch in dem Eiweiß-Schiffchen drapieren und servieren. Das Rezept ist für zwei Personen. Für größere Mengen der Königin-Suppe einfach die Zutaten entsprechend hochrechnen.