

Lieblingsgericht 4 von Kommissar Brettchen: Grüne Eiersuppe mit Senf-Schaum

Zutaten:

4 hartgekochte Eier
1 Liter Wasser
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
2 EL Mehl
2 EL Saure Sahne
2 TL Liebstöckel (getrocknet)
halber Bund frische Petersilie
100 ml Milch oder Sahne
2 EL Senf
Salz, Pfeffer, Muskat (gerieben)

Vorbereitung:

Hartgekochte Eier schälen und grob hacken. Schalotten und Knoblauch ebenfalls schälen und klein schneiden. Petersilie in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen und direkt in Eiswasser mit etwas Salz abschrecken. So erhält sich die grüne Farbe. Petersilie mit ganz wenig Wasser mit der Küchenmaschine zerkleinern. Dies erleichtert das spätere Pürieren im Suppentopf.

Zubereitung:

Zerkleinerte Schalotten und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Mehl zugeben, gut verrühren und kurz rösten lassen. Dann mit Wasser ablöschen und mit dem Schneebesen weiterhin gut verrühren. 1 TL Salz, Liebstöckel und Saure Sahne hineingeben. Suppe aufkochen lassen und dann bei sanfter Hitze vier bis fünf Minuten unter gelegentlichem Rühren weiter köcheln. Während der Suppenansatz köchelt, den Senf-Schaum vorbereiten. Dazu Milch oder Sahne mit Senf und einer Prise Salz vermischen und mit einem Milchschaumer oder einem Pürierstab schaumig schlagen.

Nun die gehackten Eier in die Suppe geben und mit einem Pürierstab zu einer feinen, sämigen Masse verarbeiten. Kurz weiter köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die zerkleinerte Petersilie hineingeben. Nochmals mit dem Pürierstab durcharbeiten. Abschließend noch mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Nach dem Einfüllen in einen Suppenteller einen Klecks von dem Senf-Schaum in die Mitte geben und servieren. Das Rezept ist für 4 Personen. Für größere oder kleinere Mengen rechne die Zutaten einfach entsprechend hoch oder herunter.

Extratipp: Die Grüne Eiersuppe schmeckt auch kalt. Zum Beispiel als erfrischende Trinksuppe im Sommer.