

Legiertes Bärlauch-Schaumsüppchen mit Asia-Note

- **Küche:** Chinesisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Einfallsreiche „Cross-Over-Küche“, sieht hübsch aus, schmeckt hervorragend!

Zutaten

- Für das Bärlauch - Schaumsüppchen:
- 500 g frischer Bärlauch
- 40g Butter
- 1 Stange junger Lauch (Nur das Weiße)
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 20 g Weizenmehl, gesiebt
- 1 l Hühner - oder Fleischbrühe
- 100 ml flüssige Sahne
- 1 Becher Crème fraiche
- 50 ml trockener Weißwein
- 2 Eigelbe
- Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss
- Für die marmorierten Tee - Eier:
- 5 weiße Eier
- 1 El schwarzer Tee
- 1 TL Anis oder Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 EL Sojasoße
- 1 TL Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz: Zunächst den Bärlauch putzen, waschen, grob hacken.

Schritt2

Den Lauch mit der Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen, den vorbereiteten Bärlauch dazu geben. Mit dem Mehl bestäuben, 1 min. weiter „schwitzen“ lassen.

Schritt3

Die Brühe und den Weißwein dazu geben, glatt rühren und ca. 6-8 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Alles mit dem Stabmixer fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb passieren, mit Crème fraiche noch einmal aufkochen.

Schritt5

Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen und die Suppe legieren, nicht mehr kochen lassen; mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss nachschmecken.

Schritt6

Nach Geschmack vor dem Servieren noch mit etwas kalter Butter schaumig aufmixen.

Schritt7

Die chinesischen Tee - Eier: Die Eier zunächst etwa 5 min. kochen, abschrecken und mit einem Löffel anklopfen, so dass kleine Risse entstehen.

Schritt8

Den Tee mit ausreichend Wasser (So das die Eier völlig bedeckt sind) und den Gewürzen aufkochen. Die Eier einlegen und ca. 5 - 6 min. weiter kochen lassen. Im Sud auskühlen, besser 1 Tag stehen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag: Danach heraus nehmen, pellen, sich an der schönen Marmorierung freuen. Die halbierten Teeeier mit der oberen, marmorisierten Seite als Einlage in die Suppe geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/legiertes-baerlauch-schaumsueppchen/>