



Porreesüppchen mit Schwarzbrotpralinen

Zutaten (für vier Portionen)

4 Stangen Porree (Lauch)
1,2 l Gemüsebrühe
250 g Kartoffeln, geschält
4 Eier
200 ml Sahne
50 ml Kürbiskernöl
50 g Butter

300 g Frischkäse (stichfest)
50 g Preiselbeermarmelade
Petersilie, frisch
Dill, frisch
10 Scheiben Vollkornbrot oder Pumpernickel, angetrocknet
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung (30 Minuten)

Frischkäse in zwei Portionen teilen und eine mit Preiselbeermarmelade mischen. Die andere mit Dill und Petersilie würzen, salzen und pfeffern. Mit einem Löffel oder einem kleinen Eisportionierer kleine Kugeln formen. Angetrocknete Pumpernickelscheiben im Mixer zu feinen Krümeln mahlen. Die Frischkäsekugeln darin wälzen.

Den Porree putzen. Von allen Stangen den grünen Anteil abschneiden und diesen in dünne Ringe schneiden. Mit etwas Kürbiskernöl pürieren, bis eine leuchtend grüne, flüssige Paste entsteht. Eine Porreestange in dickere Scheiben schneiden und getrennt anbraten, warm stellen. Restlichen Porree grob zerkleinern und in Butter anschwitzen. Kartoffeln schälen, klein würfeln und zugeben, ebenfalls anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und 15 Minuten kochen lassen. Dann mit dem Stabmixer durchmischen und durch ein Haarsieb passieren. Wieder erhitzen. Nun auch die Paste durch das Haarsieb zugeben. Die Suppe wird leuchtend grün. Eigelb und Sahne mischen und unter stetigem Rühren in die heiße Suppe geben. Auf ungefähr 80 Grad Celsius halten, nicht mehr kochen!

Serviert wird in Tassen oder Schüsseln: einige gebratene Lauchstücke als Einlage, dann die Suppe. Die Pralinen gibt es separat: Man kann sie in die Suppe legen oder auf Baguette essen, das es dazu gibt.

Nährwerte pro Portion:

788 kcal – 56 g Fett – 27 g Eiweiß – 46 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.