



Samtsuppe von Bachkresse mit Shiitake-Kartoffelklößchen

Zutaten für vier Personen

1 Bund Bachkresse
4 EL Milch (3,5 %)

2 EL Schalottenwürfel
2 EL Olivenöl
3 EL Maismehl
600 ml Gemüsebrühe

1 Eigelb
5 EL Sahne
Salz, Pfeffer

Klößchen:

100 g Shiitakepilze, fein gewürfelt
2 EL Olivenöl
3 Bärlauchblätter, fein geschnitten
200 g Kartoffel-Kloßmasse
1 EL Kartoffelmehl

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Die gut gewaschene, abgetropfte Bachkresse grob schneiden und zusammen mit der Milch mit dem Mixer bzw. Pürierstab fein pürieren.

Schalotten in Olivenöl glasig angehen lassen, Maismehl einrühren, mit der Gemüsebrühe – nicht heiß – aufgießen, gut verrühren und circa zwei Minuten köcheln lassen. Das Bachkressepüree einrühren, kurz aufkochen, beiseitestellen.

Eigelb mit der Sahne verrühren und unter ständigem Rühren in die Suppe einlaufen lassen, nicht mehr kochen lassen. Die Shiitakepilze in Öl kurz angehen lassen und zusammen mit dem Bärlauch zur Kartoffelmasse geben, gut vermengen. Aus der Masse kleine Kartoffelklößchen formen und in leichtem Salzwasser leicht wallend circa drei bis vier Minuten je nach Größe garen.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, Klößchen einlegen und servieren.

Dieses Gericht ist glutenfrei.