

Knoblauchsuppe mit Käsespänen

4-Personen

Zutaten:

- 2 - Knoblauchknollen möglichst frisch.
- 3 - Schalotten
- 2 - EL Butter
- 7 - dl Hühnerbouillon
- 200 - gr Doppelrahm
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer schwarz
- etwas - Zitronensaft
- 80 - gr Parmesan am Stück
- 2 - Eigelb
- 1 - Bund Schnittlauch



Zubereitung:

Die Stiele der frischen Knoblauchknollen abschneiden. Die ganzen ungeschälten Knollen in der Mitte des auf 200-Grad vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen.

Abkühlen lassen.

Inzwischen die Schalotten schälen und fein hacken. In der warmen Butter hellgelb dünsten. Mit der Bouillon ablöschen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 25-Minuten kochen lassen.

Die gebackenen Knoblauchzehen aus den Häuten drücken und in die Suppe geben. Alles im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Die Suppe aufkochen. Den Rahm dazu gießen und die Suppe nochmals kurz kochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken.

Mit einem Sparschäler oder auf einem Gemüsehobel den Parmesan in dünne Späne schneiden.

Unmittelbar vor dem Servieren die Eigelb mit 2-dl Suppe verrühren. Dann mit dem Schwingbesen unter die sehr heiße, aber nicht mehr kochende Suppe rühren.

Wenn nötig nachwürzen und sofort in vorgewärmten Teller oder Tassen anrichten. Den Schnittlauch mit der Schere darüber schneiden, dann mit Käsespänen bestreuen.