

Rustikale Lauchsuppe mit gebratenen Milken

4-Personen

Zutaten:

4	-	kleine Lauch
4	-	EL Gemüsebrunoise (Karotten/Sellerie/grünes vom Lauch
1	-	Schalotte, fein gehackt
etwas	-	Erdnussoel
wenig	-	Weisswein
1,5	-	Liter Gemüsebouillon
etwas	-	Nelkenpfeffer
1	-	EL Schnittlauch fein geschnitten
etwas	-	Salz

Einlage:

100	-	gr blanchierte Milken (Kalbsbries)
etwas	-	Erdnussoel
10	-	gr Butter
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Paprikapulver

Zubereitung:

Lauch in 5 mm lange Stücke schneiden. Die Pfanne mit Erdnussoel einstreichen und erhitzen. Lauch und Gemüsebrunoise in der heissen Pfanne dünsten. Schalotten begeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und mit der Gemüsebouillon auffüllen. Auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

In einer Bratpfanne die Milkenstückchen im heissen Oel rundum goldbraun anbraten. Würzen. Die Butter begeben und kurz weiterbraten. Milken mit einem Küchentuch trockentupfen.

Suppe in vorgewärmte Teller anrichten. Die Milken in die Tellermitte geben. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Sofort Servieren.