

Spinat - Kressesuppe

4-Personen

Zutaten:

300	-	gr junger Spinat
70	-	gr Brunnenkresse
1	-	Schalotte fein gehackt
10	-	gr Butter (zum andünsten)
6	-	dl Gemüsebouillon
4	-	cl Cognac
30	-	gr Butter
1.5	-	dl Rahm
50	-	gr Mascarpone
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
wenig	-	Zitronensaft

Zubereitung:

Brunnenkresse und Spinat waschen und rüsten. In kochendem Wasser kurz blanchieren und kalt abschrecken.

Schalotten in 10-gr Butter andünsten, mit Cognac ablöschen, den Kresse und den Spinat zugeben, die heiße Gemüsebrühe dazu gießen und etwas 10-Minuten leise kochen. Die 30-gr Butter dazugeben und fein pürieren.

Rahm und Mascarpone begeben und kurz erhitzen. Nicht mehr kochen, damit sich die Suppe nicht verfärbt!

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, die Suppe nochmals aufschäumen in vorgewärmte Suppenteller anrichten. Mit etwas Brunnenkresse garnieren.