

Gerhardts Rezept des Monats

Bärlauch-Cappuccino

Zubereitung

1. Die Butter mit den Eigelben aufschlagen, die Gewürze und den Zitronensaft unter ständigem Rühren dazugeben.
2. Mit der Moulinex den kleingehackten Knoblauch und den Bärlauch unter die Butter arbeiten. Danach die Bärlauchbutter kalt stellen, bis sie fest ist.
3. Eine kleine Pfanne vorheizen, die Garnelen mit etwas Salz und Zitronensaft würzen und in der heißen Pfanne kurz anbraten; sie sollen noch glasig sein.
4. Die Hühnerbrühe mit dem Weißwein aufkochen, den Zitronensaft dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die Sahne eingießen und die Suppe mit etwas Kartoffelstärke abbinden.
5. Anschließend mit der Bärlauchbutter aufmixen, bis sie schön schaumig ist wie ein Cappuccino.
6. In Suppentassen anrichten.
7. Die gebratenen Garnelen auf dünne Spieße (zur Not geht dafür auch Blumendraht) aufspießen und schräg in die Suppentassen stellen.

Unser Tipp: Bärlauchbutter ist nicht nur zur Zubereitung dieser Suppe ein Genuss, sondern schmeckt auch wunderbar als Brotaufstrich.

Zutaten für 4 Personen

0,3 l kräftige Hühnerbrühe
0,3 l Weißwein
400 g Sahne
Saft von 1 Zitrone
1 TL Kartoffelstärke
2 Bund Bärlauch
100 g Butter
2 Eigelb
1 kleingehackte Knoblauchzehe
100 g Garnelen
Salz, Pfeffer, Muskat

Gerhardts Weinempfehlung

Cappuccino mit Sahne einmal anders – gewöhnlich sanft schmeichelnd, kommen hier kontrastierende Beigaben dazu: intensiver, frühlingfrischer Bärlauch, Zitrone, Garnelen. Das Waldkraut harmoniert mit der typischen, vegetativen Kräuternote des Rivaners.

