

Crème Ninon



Suppe:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1/2 Lauchstängel, in Stücke geschnitten
- 50 g Speck, geräuchert
- Butter zum Andämpfen
- 100 g Kartoffeln, in Stücke geschnitten
- 1 dl Weisswein
- 8 dl Hühnerbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 dl Champagner
- 0,5 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

Garnitur:

- 2 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde, in Würfelchen geschnitten
- 1 EL Butter
- Lauchstreifen, blanchiert
- 0,5 dl Vollrahm, flaumig geschlagen

Zubereitung:

- 1** Für die Suppe Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Speck in Butter andämpfen. Kartoffeln zugeben, mitdämpfen.
Mit Wein und Bouillon ablöschen, Lorbeer beifügen. Zugedeckt 25-30 Minuten köcheln.
- 2** Speck aus der Suppe nehmen, in Würfel schneiden. Lorbeer entfernen, Suppe pürieren, in die Pfanne zurückgeben, aufkochen. Mit Champagner und Rahm verfeinern, Speck beifügen, abschmecken.
- 3** Für die Garnitur Brot in der Butter goldgelb rösten, herausnehmen. Suppe in vorgewärmte Suppenschälchen verteilen, Croûtons und Lauch darauf geben. Rahm auf Löffeln daneben legen.