

Knoblauchcrèmesüppchen mit gebackener Aubergine

Zutaten für 11 Personen

- 500 ml Weißwein
- 1 TL Brühe
- 1 kg Crème fraîche
- 1 l Sahne
- 4 Knollen Knoblauch
- 250 g Butter
- 1 Aubergine
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Petersilie

Zubereitung

Heller Fond

Weißwein und Brühe um 2/3 reduzieren und dann die Butter einrühren. Danach Crème fraîche und Sahne zufügen und verrühren. Das ist das Rezept für die Grundsuppe bzw. Grundsauce.

Suppe

Knoblauch schälen und klein schneiden
Hellen Fond in einen Topf geben
Crème fraîche und Sahne dazugeben
Mit Pürierstab mischen
Masse im Topf erhitzen
Salzen und pfeffern
Knoblauch zugeben und mit Pürierstab pürieren
Kurz aufkochen

Auberginenscheiben

Aubergine in Scheiben schneiden
Auberginenscheiben salzen, damit sie Flüssigkeit ziehen
Mehl, Eier und Semmelbrösel in je ein niedriges Gefäß geben
Auberginenscheiben mit Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren
In eine Pfanne Sonnenblumenöl und Butter geben
Pfanne erhitzen
Auberginenscheiben in einer Pfanne beidseitig backen
Auberginenscheiben pfeffern
Auberginenscheiben auf Küchenpapier legen

Suppe in Suppentassen füllen
Petersilie auf Suppe streuen
Je eine Auberginenscheibe zufügen

(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)

