Champagnercremesuppe

Kategorien: Buffets, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

400 ml Geflügelfond
250 ml Champagner
250 ml Schlagobers
4 Eigelbe
2 Scheiben getoastetes Toastbrot
1 Prise Kräutersalz
Zimt (gemahlen)
Cayennepfeffer

Zubereitung

Geflügelfond in einem Topf mit 125 ml Champagner aufkochen.
Mit Kräutersalz, je einer Prise Zimt und Cayennepfeffer würzen.
Topf vom Herd ziehen.
125 ml Schlagobers mit Eigelb und 125 ml Champagner verrühren.
Restlichen Schlagobers steif schlagen.
Obers-Eigelb-Mischung und die Hälfte des geschlagenen Schlagobers unter den Fond rühren.
Suppe mit dem Pürierstab schaumig rühren.
Vom Toastbrot die Rinde abschneiden.
Mit einem Plätzchenausstecher die Sterne aus dem Brot ausstechen.
Suppe auf 4 Teller verteilen, je 1 Klecks Schlagsahne in die Mitte geben und den Toast-Stern darauf setzen.