

Wildkräutersuppe mit Nuss-Käse-Crostini



Zutaten

Für 4 Personen

150 g gemischte Wildkräuter, siehe Rezept-Tipp
2 Frühlingszwiebeln
50 g Butter
50 g Mehl
1 Liter Gemüsebouillon
50 g Alpkäse oder gereifter Gruyère
2 Esslöffel Baumnüsse oder Mandelstifte
1 Esslöffel Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Salz
8 Scheiben Baguettebrot
2 Eigelb
0.5 dl Halbrahm

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Von den Kräutern die dicken Stiele entfernen. Die Blätter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden.

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Die Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten. Das Mehl darüber stäuben und unter Rühren hellgelb werden lassen. Die Bouillon beifügen, gut verrühren und aufkochen. Die Suppe offen etwa 10 Minuten leise kochen lassen, bis sie gebunden ist.

Inzwischen den Käse fein reiben. Baumnüsse oder Mandeln grob hacken. Käse und Nüsse oder Mandeln mit dem Öl verrühren und mit reichlich Pfeffer sowie wenig Salz würzen. Die Mischung auf die Baguettescheiben streichen und diese auf ein Blech legen.

Die Brote im 220 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille etwa 4 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen und die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Inzwischen die Kräuter unter die Suppe rühren und alles kräftig aufkochen. Die Eigelbe mit dem Rahm verquirlen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Eigelbmischung in die Suppe einrühren. Noch einmal kurz erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt das Ei. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Suppenshalen anrichten und die Crostini separat dazu servieren.