



Neuenburger Weinsuppe mit "Räbhölzli"

Die Suppe lässt sich auch mit Weisswein zubereiten. Typisch für die Neuenburger Weinregion ist aber der Oeil-de-Perdrix, ein Rosé-Wein der im Neuenburgischen eine lange Tradition hat. Die Neuenburger Weinbauern verpassten es aber, den Namen schützen zu lassen, so gibt es heute Oeil-de-Perdrix auch aus anderen Kantonen, vornehmlich aus dem Wallis. Gekeltert wird der Wein aus der Blauburgundertraube, die an den kalkhaltigen Jurahängen des Neuenburgs besonders frische und fruchtige Weine liefert. Früher wurde dem Wein auch Pinot gris zugemischt. Den Namen verdankt er seiner Farbe, die dem Auge des Rebhuhns ähnelt. Auch die Farbe der Suppe behält den typischen, leichten Rosaton.

Damit die Suppe den Charakter des Weines behält, wird sie ohne Gemüse, sondern nur mit wenig Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einer milden Bouillon gekocht und zum Schluss mit einer Liaison aus Eigelb und Vollrahm ganz leicht gebunden. Etwas Zucker, beim Abschmecken zugegeben, macht die Säure etwas milder.

3 Vorspeisen

3dl Oeil-de-Perdrix de Neuchâtel
3dl milde Bouillon (Himalaya von Nahrin)
1 ganz kleine Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1dl Vollrahm
2 Eigelb
1Tl Zucker
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Räbhölzli

1 Blätterteig ca. 8x10cm
10g Greyerzer gerieben

wenig Eigelb

Zubereitung

Zwiebel sehr fein hacken und in Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten ohne dass sie Farbe annimmt.

Oeil-de-Perdrix und Bouillon zugießen, das Lorbeerblatt zugeben, aufkochen und 30 Minuten auf kleiner Flamme ganz leicht köcheln lassen.

Eigelbe vom Eiweiss trennen, in eine Schüssel geben und verklopfen. Etwas von diesem Eigelb zum Bestreichen der Rähholzli verwenden.

Blätterteig zu 2x10cm grosse Streifen schneiden. Oberseiten leicht mit Eigelb bestreichen, auch damit der Käse besser haftet. Je 2 Streifen aufeinander legen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Blätterteigstreifen einmal der Längsachse entlang verdrehen. Auf ein eingebuttertes Backblech legen und in der Mitte des Ofen ca. 10-12 Minuten bei 200° backen.

Vollrahm mit dem Eigelb verquirlen, das gibt die Liaison.

Herdplatte ausschalten, sobald die Bouillon nicht mehr köchelt, das Lorbeerblatt herausfischen und 3EI Bouillon mit dem Schwingbesen in Liaison einrühren. Die so leicht angewärmte Liaison mit dem Schwingbesen in die Suppe einrühren. Die Suppe darf danach nicht mehr kochen, sonst flockt das Eigelb aus. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.





