



Geflügelcrèmesuppe

An Hühnerhälsen hat es nur ganz wenig Fleisch, aber sie geben beim Kochen sehr viel guten Geschmack ab. Für die Zubereitung einer Suppe sind sie ideal, vor allem, wenn sie vorab angebraten und danach zusammen mit Röstgemüse gut ausgekocht werden. Da braucht es keine Bouillon dazu, sondern einfach nur Salz und Pfeffer.

Ein wenig Sisyphus-Arbeit gehört dazu: Das Fleisch, auch wenn es nicht viel ist, von den Hühnerhälsen abgefieseln, um es danach zusammen mit dem Gemüse zu pürieren.

Zum Schluss wird die Suppe mit Salz, Pfeffer, einem Schuss Noilly Prat abgeschmeckt und mit einer Liaison (Eigelb und Rahm) gebunden. Die Liaison macht die Suppe nicht dick, sondern verleiht ihr eine seidige Sämigkeit.

Gefrorene Hühnerhälse findet man am ehesten in türkischen oder italienischen Läden oder in der Migros.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

12	Hühnerhäuse, ca. 300g
30g	Zwiebel
50g	Kartoffel
60g	Rüebli
20g	Sellerie
1dl	Weisswein
8dl	Wasser
4cl	Noilly Prat
5cl	Vollrahm
2	Eigelb
1	Pouletsteak (ausgebeinter Schenkel)
	Salz, Pfeffer, Paprika
	Bratbutter

Zubereitung

Hühnerhäse ca. 10 Minuten in Bratbutter anbraten, dabei ein Mal wenden. Hühnerhäse in eine Suppenpfanne geben.

Zwiebel, Rüebli, Sellerie und Kartoffel zu kleinen Würfeln schneiden und in der gleichen Pfanne andünsten. Mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen und zu den Hühnerhäsen geben. Wasser dazugiessen und aufkochen und salzen (ca. 1Tl). 30 Minuten köcheln lassen.

Hühnerhäse aus der Suppe fischen, etwas auskühlen lassen und das Fleisch von den Hälsen abfieseln, das geht am besten mit den Fingern.

Suppe mit dem abgefieselten Fleisch in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. In die Pfanne zurückgeben, nochmals aufkochen und die Kochplatte ausschalten.

Pouletsteak beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Eigelbe mit dem Rahm verquirlen (Liaison).

Pouletsteaks in Bratbutter beidseitig je ca. 3-4 Minuten braten.

Sobald die Suppe nicht mehr kocht. 3 Esslöffel heisse Suppe in die Liaison einrühren, danach die Liaison mit dem Schwingbesen in die Suppe einrühren. Suppe nicht mehr kochen lassen, da sonst das Eigelb ausflockt. Suppe mit Salz und Pfeffer und einem guten Schuss Noilly Prat abschmecken.

Suppe in Tellern anrichten. Pouletsteak zu Würfeln schneiden und zur Suppe geben. Mit gehackter Petersilie garnieren.









