



Knoblauchsuppe mit grünen Bohnen

Durch das Rösten im Ofen verliert der Knoblauch viel von seiner Schärfe, aber nichts von seinem Geschmack. Auch mildert es die berüchtigte Knoblauchfahne. Es empfiehlt sich jedoch, die Küche während des Röstens gut zu lüften.

Die Suppe wird mit wenig Kartoffel gebunden und zum Schluss mit einer Liaison (Rahm und Eigelb) abgerundet. Sie bindet nur leicht, verleiht der Suppe aber eine feine Konsistenz. Grüne Bohnen passen gut zum Knoblauch und machen die Suppe zur guten Suppenmahlzeit. Nach Belieben kann sie mit Croûtons und ein wenig angerösteten Knoblauchscheiben garniert werden.

Zutaten (2 Teller)

1	ganzer Knoblauch, ca. 60g
1	kleine Kartoffel, ca. 50g
20g	Zwiebel
1El	Tafelbutter
5dl	Gemüsebouillon
300g	grüne Bohnen TK
4cl	Vollrahm
1	Eigelb
	Pfeffer
20g	altbackene Semmel
1El	Tafelbutter
20g	Gruyère

Zubereitung

Den ganzen Knoblauch ungeschält ca. 30 Minuten im Ofen bei 200° rösten. Auskühlen lassen und die weichen Zehen aus den Schalen lösen.

Zwiebel hacken, Kartoffel zu kleinen Würfelchen schneiden. Tafelbutter aufschäumen lassen beides zugeben und 3-4 Minuten dünsten. Bouillon zugiessen und 15 Minuten köcheln lassen. Knoblauch zugeben zugeben, die Suppe in einem hohen Gefäss pürieren und in die Pfanne zurückgeben.

Püriert man die Suppe direkt in der Pfanne, neigt sie zum Überschwappen.

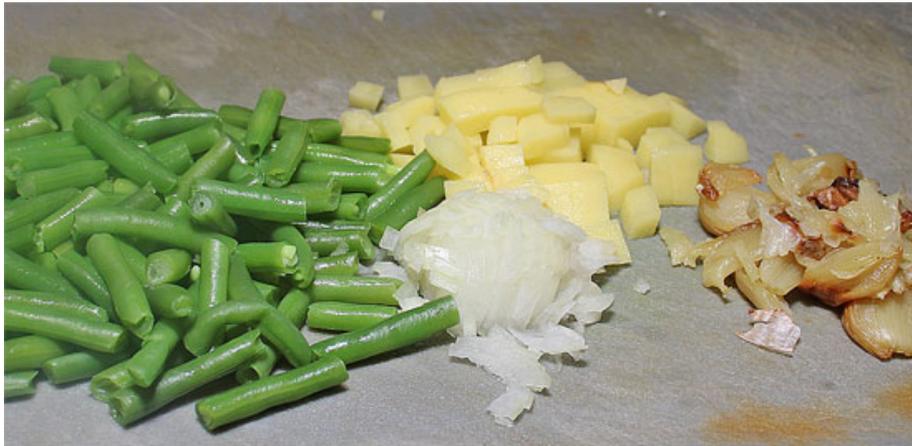
Bohnen zu löffeltgerechten Stücken schneiden und in der Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor dem Anrichten Eigelb und Rahm verquirlen, 2EI heisse Suppe einrühren und die Liasion in die nicht mehr köchelnde Suppe einrühren.

Nebenher die Semmel zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden und in Tafelbutter langsam anrösten. 1 Knoblauchzehe zu Scheibchen schneiden und in Tafelbutter leicht anrösten. Gruyère durch die Röstiraffel reiben.

Suppe anrichten, mit den Croûtons, Käsespänen und Knoblauchscheibchen garnieren.









Liaison



