Zuger Eglisuppe

Die Zuger Eglisuppe gibt es noch gar nicht, dieses Rezept ist eher eine Empfehlung an den Kanton Zug, diese Suppe in sein kulinarisches Inventar aufzunehmen. Angelehnt ist es an die "Eglifilets nach Zuger Art": Die kurzgebratenen Filets werden dabei mit einer rahmigen Sauce mit Weisswein, Zwiebeln und Rahm angerichtet.

Für die Suppe werden Zwiebelstreifen in reichlich Butter "geschmolzen", also nicht gedünstet, sondern in flüssiger Butter bei tiefer Temperatur lange geschmort, ohne dass sie dabei braun, aber schön weich werden. Dann werden sie mit wenig Mehl bestäubt, das sorgt für die Bindung der Suppe. Danach kommt Sauerrahm hinzu und das Ganze wird mit Estragon gewürzt mit Bouillon aufgefüllt. Die Eglifilets werden ganz kurz angebraten, in mundgerechte Stücke geschnitten und ziehen erst ganz zum Schluss ein paar Minuten in der Suppe.

Zutaten (1 Vorspeise)

2	Eglifilets, ca. 100g
1	kleine Zwiebel
15g	Tafelbutter
1Tl	Mehl
5cl	Weisswein (z.b. Fendant)
1	ganz kleine Knoblauchzehe
1	kleiner Zweig frischer Estragon
2El	Sauerrahm (ca. 50g)
2dl	milde Bouillon
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Tafelbutter bei kleiner Temperatur schmelzen. Zwiebel längs zu den Schalen vierteln

und quer in schmale Streifen schneiden. Zur Butter geben und ca. 15 Minuten schmelzen lassen, d.h. sie sollte nur ganz leicht im Butter simmern. Danach, wenn die Zwiebel glasig und weich ist, mit Mehl bestäuben, ca. 2-3 Minuten unterständigem Rühren leicht simmern lassen. Mit Weisswein ablöschen. Gehackter Estragon, Knoblauch und Sauerrahm zugeben, gut verrühren und mit Bouillon auffüllen. 10 Minuten köcheln lassen und Pfeffer abschmecken.

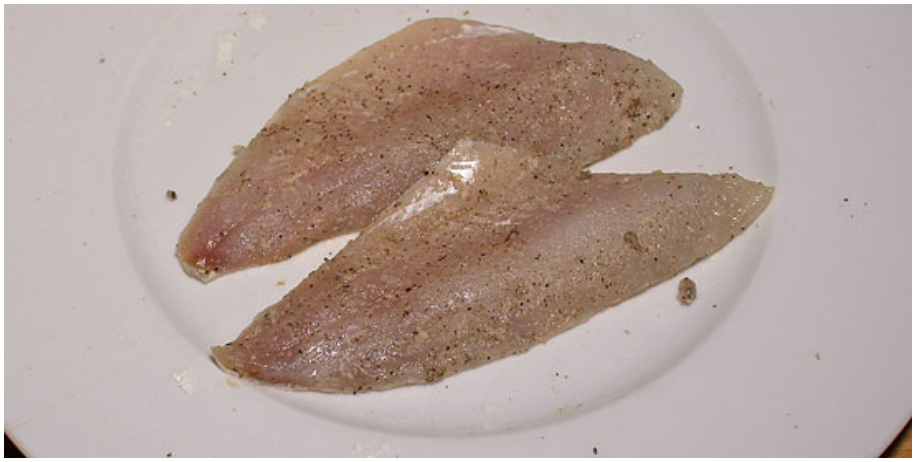
Eglifilets mit Küchenpapier trockentupfen und beidseitig leicht salzen und pfeffern. Mit Mehl bestäuben und das Mehl mit den Fingern auf den Filets verstreichen.

Eglifilets in heisser Bratbutter kurz anbraten: Zuerst 1 1/2 Minuten mit der Haut nach oben, danny Filets wenden und weitere 30 Sekunden auf der Hautseite braten. Filets aus der Pfanne nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Suppe von der Herdplatte ziehen und die Eglifiletstücke ca. 5 Minuten in der nicht mehr kochenden Suppe ziehen lassen.

Suppe anrichten und nach belieben mit ein paar angerösteten Mandelscheibchen bestreuen.

Zwiebel schmelzen

Mit Mehl gebunden, gewürzt und mit Weisswein abgelöscht...

... und mit Bouillon aufgefüllt