Die etwas andere französische Zwiebelsuppe

Kategorie: Suppe
Zubereitungszeit : 35 min
Portionen: 4

Zutaten:

- 400 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Butter
- 1 l Rinderbrühe
- Einige Wacholderbeeren
- Einige Walnüsse und Mandelblättchen
- 2 Eigelb
- 250 ml trockener Weißwein
- 20 ml Cognac
- Frisch gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Kerbel)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Crème fraîche
- 1 geräuchertes Forellenfilet (ohne Haut)
- Einige Basilikumblättchen

Beschreibung:

1. Die Zwiebeln in große Würfel schneiden, die Knoblauchzehe durchpressen. Zwiebeln und Knoblauch in heißer Butter unter ständigem Wenden in 4-5 Minuten hellgelb andünsten. Die Rinderbrühe angießen, die Wacholderbeeren hinzufügen und die Suppe bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln.
2. Die Walnusskerne und die Mandelblättchen im Mörser zerstoßen, das Eigelb verquirlen.
3. Die Wacholderbeeren aus der Suppe nehmen und das verquirlte Eigelb unterrühren, Weißwein, Cognac, Nüsse, Mandeln und gehackte Kräuter dazugeben. Die Suppe mit Salz, Peffer und Zucker abschmecken, warm halten.
4. Das Forellenfilet in schmale Streifen schneiden. Die Suppe in Teller füllen, mit Creme fraiche, den Forellenstreifen (pro Teller 4-5) und einigen Basilikumblättchen garnieren.

Notizen: