

Bärlauchcremesuppe mit Morcheln

80 g Bärlauch

50 g Spinat

60 g Morcheln

30 g Speisestärke

Salz, Pfeffer

Zum Garnieren:

4 Bärlauchblätter

Kräuterblüten

2 EL Butter

2 kleine Schalotten, gehackt

1 gestr. EL Mehl

2 cl Cognac

800 ml Hühnerfond

150 ml Sahne

★ Bärlauch in feine Streifen schneiden, den Spinat hacken, die Morcheln gründlich putzen, waschen und fein schneiden.

★ In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen. Schalotten und Morcheln zugeben und bei kleiner Hitze dünsten. Mit Mehl bestäuben. Bärlauch und Spinat unterrühren und kurz mitdünsten. Mit Cognac flambieren, dann mit Hühnerfond und Sahne auffüllen und zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die Suppe rühren. Etwa 2–3 Minuten köcheln lassen, die Cremesuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

★ Zum Servieren die Suppe in vorgewärmte Teller gießen, mit je einem Bärlauchblatt und Kräuterblüten garnieren.

PROFITIPP Bärlauch und Morcheln – beide sind im Frühjahr im heimischen Wald zu finden. Wenn keine Morcheln zur Hand sind, können sie durch Champignons ersetzt werden.