

Suppen Rezepte

Allgäuer Käsecreme Suppe Mit Sesamstangen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Gebäck, Milchprodukte, Käse, Milchprodukte, Sesam, Suppe

		Sesamstangen:	
150 g	Blätterteig	2	Essl. weisser Sesam, geröstet
	etwas Mehl zum Ausrollen	1	Essl. schwarzer Sesam
1	Eigelb		
		Käsecremesuppe:	
1	Essl. gehackte Knoblauchzehen	150 ml	Weisswein
1	Essl. Schalottenwürfel	1/2 Liter	Geflügelbrühe
60 g	Butter	150 ml	Sahne
	Muskatnuss, frisch gerieben	100 g	Crème fraîche
	Salz	200 g	Allgäuer Bergkäse, geriebe
	weisser Pfeffer aus der	3	Essl. geschlagene Sahne
	- Gewürzmühle		etwas Blattpetersilie zum
	etwas Vermouth		- Garnieren

1. Backofen auf 180 GradC vorheizen. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Sesam darauf streuen.

2. Teig in schmale, lange Streifen schneiden. Streifen zu Spiralen drehen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und an den Enden etwas auf dem Papier festdrücken. Stangen im vorgeheizten Backofen in ca. 15 Min. goldbraun backen.

3. Knoblauch und Schalotten in Butter andünsten, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit Vermouth und Weisswein ablöschen. Geflügelbrühe und Sahne angiessen, einkochen lassen.

4. Creme fraiche und Käse darunter rühren, Suppe nicht mehr kochen und mit einem Stabmixer pürieren. Geschlagene Sahne leicht unter die Suppe heben.

5. Suppe auf Tellern verteilen, mit Petersilienblättern garnieren und zusammen mit den Sesamstangen anrichten.