

BÄRLAUCH

Bärlauchsuppe mit Kaninchenfilet

Zutaten für 4 Personen

80g Bärlauch
250 ml Rahm
1 grosses Kaninchenfilet
1 EL Bratbutter
Salz und Pfeffer
2dl Erdnussöl



Zubereitung

Die Bärlauchblätter waschen und zum Abtropfen beiseite stellen. Den Rahm in einer Pfanne kurz aufkochen. Einige Blätter Bärlauch für die Dekoration zurückbehalten und den Rest Bärlauch dem Rahm begeben und kurz mitkochen. Anschliessend die Suppe ganz fein pürieren.

Die Suppe zurück in die Pfanne geben, nochmals erwärmen und abschmecken.

Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die einzelnen Bärlauchblätter im Öl kurz frittieren und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

Das Kaninchenfilet würzen, scharf anbraten und in Streifen schneiden. Die Suppe vor dem Servieren mit einem Stabmixer kurz aufschäumen und mit den Kaninchenfiletstreifen anrichten, mit den frittierten Bärlauchblättern garnieren

