

Schneckensuppe mit frischen Kräutern



Zutaten:

- Zutaten für 4 Personen
- 24 Stück Albschnecken
- 2 Schalotten
- 50 g Karotten
- 50 g Lauch
- 50 g Steinpilze, getrocknet
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 1 EL Mehl
- 0,1 l Weißwein
- 0,2 Liter Schneckensud oder Einweichflüssigkeit von den getrockneten Steinpilzen
- 0,3 Liter Geflügelbrühe
- 0,2 Liter Sahne
- 2 Eigelbe
- Frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schittlauch, Spitzwegerich)
- Salz und Pfeffer
- etwas Muskatnuss



Zubereitung

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und mit den geputzten Karotten und Lauch sowie den Steinpilzen in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Schnecken in 20 g Butter andünsten. Mit einem Esslöffel Mehl bestäuben und unter Rühren 1 Minute anbraten. Nun mit Weißwein, Schneckensud oder Steinpilzsud und Brühe auffüllen und 5 Minuten sanft köcheln lassen. Dann die Sahne zugießen und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Zwei Eigelbe mit etwas Wasser verrühren und in die heiße (nicht mehr kochende) Suppe rührend geben. Vor dem Servieren die fein geschnittenen Kräuter zugeben.

Tipp: Als Aromahäubchen kann fettarme Milch aufgeschäumt werden, die mit etwas Rosmarin, Knoblauch und Bio-Zitronenabrieb aromatisiert wurde.

