

# BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE - PRALINEN

## *Zutaten für 6 Personen*

150g Bärlauch, 2 Schalotten, 2 EL Butter, 1 EL Mehl, 200g geschlagenes Obers,  
200ml Weisswein, 800ml Gemüsebrühe, Olivenöl, 200 g Frischkäse  
(Doppelrahmstufe), 100 g Ziegenfrischkäse, ½ Bund Petersilie oder Basilikum  
150 g Pumpernickel, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Den Bärlauch waschen und mit einem Teil der kalten Gemüsebrühe im Mixer pürieren. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl goldig anschwitzen. Mit Mehl stauben, mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen (Dampfgarer 100°C).

Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Das Bärlauchpüree, den geschlagenen Obers und die Butter hinzufügen, mit einem Stabmixer schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pumpernickel in einem Mixer zerkleinern und in einer flachen Schüssel oder Auflaufform verteilen. Petersilblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Ziegenfrischkäse mit dem Frischkäse in einer Schüssel mischen, Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu mundgerechten Kugeln formen.

Käsekugeln im gemixten Pumpernickel wälzen, sodass die „Pralinen“ vollständig ummantelt sind.

Die Suppe in Schalen oder tiefe Teller schöpfen und mit einer Käsepraline anrichten.