

Velouté de cresson



Kressesuppe

pour 4 personnes

3 bottes de cresson
2 pommes de terre
1 échalote
1 c. à c. de beurre
1 branche de thym
1 litre de bouillon de légumes
½ tasse de vin blanc
sel, poivre, noix de muscade râpé
2 c. à c. de crème fraîche
1 jaune d'œuf
60 g de croûtons de pain

Für 4 Personen

3 Schälchen Kresse
2 Kartoffeln
1 Schalotte
1 TL Butter
1 Zweig Thymian
1 Liter Gemüsebrühe
½ Tasse Weißwein
Salz, Pfeffer, ger. Muskatnuss
2 TL Crème fraîche
1 Eigelb
60 g geröstete Weißbrotwürfel

Eplucher les pommes de terre et les détailler en cubes.

Dans une grande casserole, mettre le beurre à chauffer. Lorsqu'il commence à **grésiller** (sans brûler), ajouter l'échalote **hachée grossièrement**, le thym et les cubes de pommes de terre. Ajouter une quantité de bouillon et **laisser cuire** env. 10 mn.

Cuire encore 8 mn. avec le vin blanc, le cresson (tiges et feuilles, réservez un peu pour la décoration) et le reste de bouillon.

Mélanger le jaune d'œuf et la crème fraîche.

Mixer la soupe et assaisonner du sel, poivre et de muscade. Hors du feu rajouter la mélange jaune d'œuf – crème fraîche.

Server dans des assiettes avec des croûtons de pain et des feuilles de cresson.

Kartoffeln **schälen** und in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf die Butter erhitzen. Wenn sie beginnt zu **schäumen** (ohne zu bräunen) die **grob geschnittene** Schalotte, den Thymian und die Kartoffelwürfel zufügen. Dann eine kleine Menge der Bouillon zugeben und 10 Min. **kochen lassen**.

Den Weißwein, die Kresse (Stiele und Blätter, dabei etwas Kresse für die Dekoration zurück behalten) und den Rest Brühe zugeben und weitere 8 Minuten kochen lassen.

Eigelb und Sahne **verrühren**. Suppe **pürieren** und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß abschmecken. Die Eigelb-Sahne-Mischung in die nicht mehr kochende Suppe rühren.

Die Suppe auf Tellern mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Kresseblättchen **servieren**.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

