

Champagnersuppe

Für 2 Portionen

200 ml Gemüsefond

250 ml Champagner

175 ml Schlagsahne

2 Eigelb (Klasse M)

Salz und Pfeffer

Worcestershiresauce

Zucker

2 Scheib. Toastbrot

1 El. Butter

1 El. Öl

3 El. Petersilie, gehackt

Fond und 150 ml Champagner aufkochen. 50 ml Sahne mit dem Eigelb verrühren. Etwas heiÙe Suppe dazugeben und diese Mischung in die Suppe rühren. Nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Worcestershiresauce und 1 Prise Zucker abschmecken.

Toastbrotsscheiben zu Herzen ausstechen, in der zerlasenen Butter-Öl-Mischung von beiden Seiten goldbraun rösten. 125 ml Sahne steif schlagen und mit 100 ml Champagner unter die Suppe ziehen, evtl. nachwürzen. Mit den Croutons und mit Petersilie bestreut servieren.

:Pro Person ca. : 603 kcal :Pro Person ca. : 2525 kJoule :Eiweiß : 9 Gramm :Fett : 50 Gramm :Kohlenhydrate : 20 Gramm