Erdäpfel-Schaumsuppe mit Liebstöckl und Eierweinbrand-Sponge

Hier eine tolles Rezept für eine leckere Erdäpfel-Schaumsuppe von Haubenköchin Elisabet Grabmer aus Oberösterreich.

Verfasser: HimmelhochTeam

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Erdäpfelsuppe

50 g	Butterschmalz
200 g	Erdäpfel (geschält und klein geschnitten)
0.5 l	Gemüsefond
	fein gewürfelte Zwiebel
0.2 l	Sahne flüssig
1 Prise	Pfeffer, Salz , Muskat
	Liebstöckel
	Lorbeerblätter

Eierweinbrand-Sponge

2 Stk.	mehlige Erdäpfel (in der Schale gegart)

1 TL	Butterschmalz (zerlassen)
100 ml	Sahne flüssig
125 g	Eiweiß
80 g	Eigelb
60 g	Staubzucker
40 g	Glattes Mehl
9 cl	Spitz Eierweinbrand

Zubereitung

1. Für die **Erdäpfel-Schaumsuppemit Liebstöckl und Eierweinbrand-Sponge** zuerst die Zwiebel und Erdäpfel in Butterschmalz anschwitzen und mit dem Fond aufgießen.

2. Danach Gewürze und Liebstöckl dazugeben, weich kochen und mit Sahne auffüllen.

3. Nun Liebstöckl und Lorbeerblatt entfernen und die Suppe im Mixglas schaumig mixen. Abschließend abschmecken und mit gehacktem Liebstöckl garnieren.

4. Für den Eierweinbrand-Sponge Erdäpfel schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und im Anschluss mit Butterschmalz und Sahne vermengen.

5. Anschließend Eiweiß, Eigelb, Staubzucker, Mehl und Eierweinbrand hinzufügen. Die Mischung mit dem Stabmixer verrühren und in einen Sahnespender füllen. Mit 3 Patronen begasen.

6. Zum Schluss das Ganze in einen Becher zur Hälfte auffüllen und 40 Sek. (bei 700 W) in die Mikrowelle geben, auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Tipp

Diese Erdäpfel-Schaumsuppe mit Liebstöckl und Eierweinbrand-Sponge ist eine leckere Suppe für ein Festagsmenü.