



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Kleine Pilzschnitten

Überbackene Zucchettisuppe

Wildschweinentrecôte mit Rosmarinkartoffelstock

Maronencreme

Zutaten:

Zubereitung:

Überbackene Zucchettisuppe

400 g	Zucchini	
1 Stk.	Zwiebel	
1 Zehe	Knoblauch	
1 EL	Butter	
1/2 TL	Currypulver mild	
1 EL	Mehl	
1/2 dl	Noilly Prat	
6 dl	Gemüsebouillon	
1 dl	Rahm	
	Salz, Pfeffer	
1 dl	Rahm	
1 Stk.	Eigelb	
1/2 TL	Currypulver mild	
1 EL	Sbrinz	gerieben

Die Enden der Zucchini abschneiden. Die Zucchini ungeschält in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Dann den Curry und das Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten. Noilly Prat und Bouillon mischen und unter Rühren langsam dazugießen. Die Zucchini zugeben, alles aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten sehr weich kochen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm zur Suppe geben und diese nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen vorheizen auf Grillstufe, oder höchster Stufe Oberhitze.

Für die Rahmhaube den Rahm steif schlagen. Eigelb, Curry und Sbrinz untermischen.

Gleichzeitig die Suppe nochmals aufkochen. Sehr heiss in die vorbereiteten Tassen oder Schalen füllen und etwas Rahmmischung darauf geben. Sofort im vorgeheizten Ofen in der Mitte überbacken, bis sich auf den Hauben kleine bräunliche Flecken bilden.