

Weissweinschaumsüppchen mit Poulet und Limetten

Rezept für 4 Personen

Weissweinschaumsüppchen

30 g	Butter	in einer Pfanne schmelzen
1 Zweig	Thymian	zupfen, begeben
30 g	Mehl	dazu geben, untermischen, dünsten bis der Mehl-Buttermix schäumt
3 dl	Weisswein	ablöschen
5 dl	Gemüsebouillon	aufgiessen, aufkochen
2 dl	Vollrahm	beifügen, 20min auf kleiner Stufe sieden
	Salz, Pfeffer	abschmecken, in passende, heisse Teller oder Tassen anrichten
1 dl	Rahm	steif schlagen, auf die Suppe geben
1 Zweig	Kerbel	zupfen garnieren

Poulet mit Limetten (Sous vide)

2	Pouletbrüstchen	mit Küchenpapier abtupfen
1	Limette	in Scheiben schneiden
1 g	Koriander	zum Poulet geben
	Salz und Pfeffer	würzen, alles in einen Vakuumsack geben, bei 65°C 35min garen, herausnehmen, heiss mit wenig Öl sautieren, tranchieren und zur Suppe separat servieren



Kräutercroutons

3 Scheiben	Toast	in 1cm Würfel schneiden
40 g	Butter	in einer Pfanne zergehen lassen
2 Zweige	Peterli	hacken
2 Zweige	Thymian	hacken
1 Zweig	Salbei	hacken
1 Zweig	Rosmarin	hacken alle Kräuter, Würfel begeben

Auf ein Backblech geben und bei 180°C 10-15min backen

auskühlen und zur Suppe servieren