La Tavola
AMBIENTE REISEN GASTLICHKEIT WEIN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Marion Michels & Eric Ribke

Schaffhauser Rieslingsuppe mit Blätterteighaube

WERKZEUGE

- Röstiraffel
- Sieb, fein
- 4 feuerfeste Bowls

ZUTATEN

Schaffhauser Rieslingsuppe

100 g	Lauch, gewaschen, das weisse Ende fein geschnitten
80 g	Sellerie, geschält
1	Schalotte, geschält, fein gehackt
40 g	Butter
80 g	Mehl
20 g	Maizena
8 dl	Gemüsebouillon
3 dl	Riesling Silvaner, Schaffhausen
2 dl	Rahm
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Blätterteighaube

2 bis 3	Pack Blätterteig, eckig
2	Eigelb
Wenig	Rahm

ZUBEREITUNG

Schaffhauser Rieslingsuppe

Die Bouillon separat erhitzen. Den Sellerie auf einer Röstiraffel reiben und die Schalotte hinzufügen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und das Gemüse 5 Minuten dünsten. Das Mehl und das Maizena über das Gemüse sieben. Mit der heissen Bouillon das Gemüse ablöschen. 20 Minuten köcheln lassen. Den Riesling und den Rahm unterrühren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

Blätterteighaube

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Blätterteige nacheinander auf einem Brett ausrollen. Die Öffnung einer Bowl auf einen Blätterteig stürzen und den Teig mit einem ringsherum 2 cm grösseren Rand ausschneiden. Diesen Vorgang für alle 4 wiederholen. Die 4 Bowls anschliessend ca. 10 Minuten in den Tiefkühler kalt stellen. Ein Holzbrett mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigrondellen nebeneinander auf das Holzbrett legen. Das Eigelb mit dem Rahm verrühren. Aus dem restlichen Teig 4 Hasenköpfe und 8 Hasenohren ausstechen und in die Mitte der Blätterteigrondellen setzen. Mit der Ei-Rahm-Mischung bestreichen und ebenfalls für 10 Minuten im Tiefkühler auskühlen lassen. Die kalte Suppe portionenweise in die gut gekühlten Bowls füllen. Die Ränder der Bowls mit der Ei-Rahm-Mischung bepinseln. Die gut gekühlten Blätterteigrondellen auf die Bowls setzen und im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. In dieser Zeit erhitzt sich auch die Suppe.

ANRICHTEN

Die Suppe mit einem wärmedämmenden Untersatz servieren.