Porree-Rahmsuppe mit gedünsteten Butter-Birnenspalten

Zutaten für 4 Personen:

Für die Suppe:
2 Knoblauchzehen
800 g Porree
2 EL Butter
Salz
Pfeffer
1 TL Thymian
2 EL Mehl
800 ml Gemüsebrühe
2 reife Birnen
200 g Ziegenkäse
2 EL Pinienkerne
150 g Crème fraîche

Zubereitung:

Den Knoblauch fein würfeln. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. 1 EL Butter im Topf erhitzen und den Knoblauch mit Porree andünsten. Mit Salz, Pfeffer und der Hälfte des Thymians würzen.
Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Mehl über die Porreemasse streuen und anschwitzen. Unter Rühren mit Brühe aufgießen und aufkochen lassen. 15–20 Minuten köcheln.

Den Käse in Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenspalten darin andünsten, mit Pfeffer würzen.

Anschließend die Birnen in 4 Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Käse und Pinienkerne darauf verteilen und mit Thymian bestreuen. Im Ofen leicht gratinieren lassen, bis der Käse schmilzt und bräunt. Die Suppe fein pürieren.
Mit Crème fraîche verfeinern, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Suppe auf tiefe Teller verteilen, die Birnen mit dem Käse in die Mitte setzen und servieren.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG