

SAFRANSÜPPCHEN MIT FLÛTES



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 6 Personen

Flûtes:

250 g Blätterteig
Mehl zum Auswallen
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen
Sesam oder grobes Salz

Safransüppchen:

1½ EL Butter
2½ EL Mehl
2 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein
8 dl Kalbsfond oder leichte Hühnerbouillon
200 g Crème fraîche
2 Briefchen Safran
2 EL flüssiger Honig
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Kürbiskernöl zum Beträufeln, nach Belieben

Safranfäden zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1** Flûtes: Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick rechteckig auswallen. In 7-8 mm breite Streifen schneiden. Mit Ei bestreichen, mit Sesam oder Salz bestreuen. Streifen spiralförmig verdrehen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 12-16 Minuten backen. Auf Gitter auskühlen lassen.
- 2** Suppe: Butter schmelzen lassen. Mehl dazugeben, andünsten. Pfanne von der Platte nehmen. Wein und Kalbsfond oder Bouillon dazugiessen, Mehl darin auflösen. Unter ständigem Rühren aufkochen, bei kleiner Hitze 8-10 Minuten köcheln.
- 3** Crème fraîche und Safran verrühren, mit dem Honig zur Suppe geben, aufkochen, würzen.
- 4** Kurz vor dem Servieren Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen.
- 5** Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten. Nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln, garnieren. Flûtes dazu servieren.

Die Flûtes lassen sich 1-2 Tage im Voraus backen. Gut verschlossen in einer Dose oder einem Plastiksack aufbewahren.

Die Suppe lässt sich ½ Tag im Voraus vorbereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren aufkochen und mit dem Mixer aufschäumen.