



Vorspeise

Champagnersuppe mit Konfetti

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Für die Suppe:

4 dl Gemüsebouillon
Vollmeersalz
Pfeffer
3 Stück Eier (davon die Eigelbe)
1/8 lt Rahm (Sahne)
4 dl Champagner

Für die Konfetti:

1 TL Rote Paprikaschotenkonfetti
1 TL Gelbe Paprikaschotenkonfetti
1 TL Karottenkonfetti
1 TL Petersilienwurzelkonfetti
1 TL Zucchinihäufelkonfetti
1 TL Lauchgrünkonfetti
1 Tasse Gemüsebouillon

Zubereitung:**Gemüsekonfetti:**

Die Konfettis werden mit der grossen Lochtülle vom Spritzbeutel ausgestochen, in wenig Bouillon gegart und danach auf die Seite gestellt.

Suppe:

Die Gemüsebouillon erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren die heisse Bouillon zusammen mit dem Eigelb und dem Rahm (Sahne) mit dem Stabmixer aufschäumen.

Danach den Champagner beigeben und nochmals kurz mixen und sofort in vorgewärmte Suppenteller giessen.

Mit den Gemüsekonfettis bestreuen.