

2 Knoblauchsuppe mit Brot

45 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl
800 ml Geflügelfond
1½ Bund glatte Petersilie
Salz
26 dünne Scheiben Baguette
3 Eigelb
Pfeffer
Muskatnuß

-
1. Die Knoblauchzehen pellen, in 2 EL heißem Olivenöl 3 Minuten bei milder Hitze farblos andünsten. Geflügelfond und 1 l Wasser dazugießen und 40 Minuten bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen.
 2. Petersilienblätter abzupfen, grob hacken, im Mörser mit ½ TL Salz und 3 EL Öl zu einer Paste zerstoßen.
 3. Brotscheiben von beiden Seiten rösten. Suppe durch ein Sieb geben, weichen Knoblauch mit einem Kellenrücken durch das Sieb drücken.
 4. Das Eigelb mit dem restlichen Öl in einer Schüssel verquirlen. Etwas heiße Suppe hineinrühren und anschließend in die restliche Suppe geben. Nicht mehr kochen. Suppe mit Pfeffer und Muskat würzen. Brotscheiben in Teller legen, mit der Petersilienpaste beträufeln und die Suppe darüber gießen.