



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## **Champagner-Renetten-Suppe**

aus dem Eifel-Krimi „In vino Veritas“ von C.S. Henn

Für 8 Personen:

240 g	Poulardenkeule
2	Äpfel, Sternrenetten
2	Tomaten
2	Möhren, mittelgroß
1	Kohlrabi
1 Blatt	Chinakohl
1	Paprika, grün
50 g	Sellerieknolle
2 EL	Sonnenblumenöl
	Meersalz
1 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Mehl
200 ml	Champagner
1 l	Geflügelfond
200 ml	Sahne, flüssig
50 g	Butter, in Stückchen
1 EL	Zitronensaft
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Suppeneinlage:
240 g	Poulardenkeule
1 Handvoll	Baldriankraut, in Streifen geschnitten

Für die Suppeneinlage die Poularde in kleine Würfel schneiden. In einem Suppentopf mit Sonnenblumenöl ca. 15 Min. hell garen.

Die Äpfel und das Gemüse in ½ cm große Würfel schneiden. Dazugeben und 2 Min. glasig dünsten. Würzen. In vorbereitete Suppentassen verteilen.

Das Mehl im Suppentopf mit einem Teil der Butter leicht anrösten. Mit dem Champagner und dem Geflügelfond ablöschen. 15 Minuten köcheln. Die Sahne dazu geben und mit den Butterstückchen aufschlagen. Mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Vor dem Servieren die Suppentassen mit der Einlage im Backofen bei 60° 5 Min. erwärmen. Mit heißer Suppe auffüllen und mit Baldriankraut betreuen.