

Überbackene Zwiebelsuppe

Dieses Rezept ist für ca. 6 Personen

Zutaten: 1,5 lt Bouillon
100 g Bratbutter
1 kg Zwiebeln

Sauce Hollandaise:

5 Eigelb
1 dl Weisswein
100 g Eschalotten
zerdrückte Pfefferkörner
Pfeffer aus der Mühle
½ Zitronensaft
500 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

200 g Reibkäse
100 g Schlagrahm

Zubereiten: Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Bratbutter erhitzen und die Zwiebeln etwas salzen und darin braun andämpfen.
Mit der Bouillon auffüllen und weichkochen.

Für die Sauce Butter zerlassen, den Schaum abschöpfen und die Butter abkühlen lassen.

Weisswein, feingeschnittene Eschalotten und die zerdrückten Pfefferkörner in einer Pfanne aufkochen und bis zur Hälfte der Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Die Reduktion absieben und im heissen Wasserbad mit dem Eigelb schaumig schlagen, bis die Masse fest ist.

Achtung: Sie darf nicht flockig werden.

Die flüssige Butter etwas erwärmen und löffelweise einrühren. Sie muss mit der Sauce binden und darf nicht scheiden.

Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Den Reibkäse und den Schlagrahm mit der Hollandaise mischen.

Die Zwiebelsuppe in Suppentassen füllen und vorsichtig mit der Hollandaise decken. Im Ofen mit Oberhitze oder im Salamander gratinieren und sofort servieren.