

## Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

### Bärlauch-Espuma

#### Zutaten (für 8 Personen)

75 g Butter  
50 g Zwiebeln, grob gehackt  
1 TL Salz  
wenig frischgemahlener schwarzer Pfeffer  
½ l Gemüse- oder Hühnerbouillon  
250 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält,  
grob gewürfelt  
100 g Bärlauch  
1 dl Vollrahm

#### Rezept aus:

T. Maag  
«Espumas»  
Fona Verlag

#### Zubereitung:

Zwiebeln in Butter bei schwacher Hitze 5 Min. dünsten, gleich am Anfang mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüsebouillon und Kartoffeln zugeben, erhitzen, 20 bis 25 Min. köcheln.

Bärlauch begeben, unter Rühren aufkochen.

Die Suppe durch ein feinmaschiges Sieb passieren.

Die Suppe in die Pfanne zurückgeben.

Den Rahm zugeben und kurz aufkochen. Die Suppe nochmals durch ein feines Sieb passieren.

Das Bärlauchsüppchen in eine Siphonflasche von ½ l Inhalt füllen.

2No2-Patronen laden. Die Siphonflasche in heissem Wasser bis zum Gebrauch warmhalten.