Lauchcrèmesuppe mit Morchelschaum

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

30 gr.	Butter	Butter erhitzen. Darin die Zwiebeln und den Lauch gut andünsten.
30 gr.	Zwiebeln, feingeschnitten	
200 gr.	Lauch, geschnitten (grüner Teil)	
80 gr.	Kartoffelwürfel	Kartoffelwürfel und Fleischbrühe beigeben und alles weichkochen. Dann im Mixer pürieren und die Suppe durch ein Sieb streichen.
5 dl	Fleisch- oder Geflügel- Brühe	
½ dl	Rahm	Die Suppe erhitzen, den Rahm dazugeben, mit Muskat, Salz und (wenig!) Cayenne- Pfeffer abschmecken.
1 Prise	Muskat	
1 Prise	Cayenne- Pfeffer	
	Salz	
	Garnitur:	
15 gr.	Morcheln getrocknet	Die getrockneten Morcheln in warmem Wasser eine halbe Stunde einlegen. Dann die Pilze halbieren und gut waschen. Das Morchelwasser durch den Kaffeefilter sieben und beiseite stellen.
20 gr.	Butter	Die Morcheln in heisser Butter andünsten. Mit Weisswein und Morcheleinlegewasser ablöschen. Mit etwas Trockenbouillon würzen und alles weichkochen. Vor dem Servieren den Schlagrahm unterziehen.
1 dl	Weisswein	
	Morcheleinlegewasser	
	Wenig Trockenbouillon	
1 ½	Rahm geschlagen	
2 EL	Schnittlauch, 2 cm lang geschnitten	Die Lauchsuppe anrichten, in die Mitte je einen Löffel Morchelschaum geben und mit Schnittlauchstreifen garnieren.