Rezept

Pastinakencremesuppe mit Chips

Ein Rezept von Pastinakencremesuppe mit Chips, am 28.04.2024

Zutaten

700 g	Pastinaken
2	Wacholderbeeren
1 l	Gemüsebrühe
	Salz
2 TL	Zitronensaft
1 Kästchen	Gartenkresse
1 Stange	Lauch
4 EL	Butter
1/4 l	Öl zum Frittieren
125 g	Sahne
1 Stück	Meerrettich (ca. 2 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Pastinaken schälen und das Wurzelende abschneiden. Ca. 100 g beiseitelegen, den Rest in Würfel schneiden. Vom Lauch die Wurzel und die welken Teile abschneiden. Den Lauch der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen, auch zwischen den Schichten. Anschließend in feine Streifen schneiden. Die Wacholderbeeren fein hacken.

2. Im Suppentopf 1 EL Butter erhitzen, die Pastinakenwürfel mit dem Lauch und dem Wacholder darin andünsten. Die Brühe dazugießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen, bis das Gemüse weich ist.

3. Inzwischen die restlichen Pastinaken auf dem Gemüsehobel der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Das Öl in einem kleinen Topf stark erhitzen, bis an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den Sie ins heiße Fett tauchen, viele kleine Bläschen aufsteigen.

4. Die Pastinakenscheiben im Öl 3 – 4 Min. schön knusprig frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf einer dicken Lage Küchenpapier gut entfetten. Die Pastinaken salzen.

5. Die Sahne steif schlagen. Die Pastinaken im Topf mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Die übrige Butter würfeln und mit dem Schneebesen nach und nach unter die Suppe mixen. Die Suppe mit Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Den Meerrettich schälen und fein reiben, mit der Sahne mischen und mit dem Schneebesen unter die Suppe heben.

6. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen. Die Kresse abschneiden und mit den Pastinakenchips auf die Suppe streuen. Nach Belieben noch etwas Meerrettich über die Suppe reiben. Gleich servieren.