

LAUCHRAHMSÜPPCHEN

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“



ZUTATEN

- 1 Stange Porree
- 100 g Kartoffel
- 0,4 l Hühnerbrühe (Fertigprodukt)
- 0,3 l Crème fraîche
- Limettenabrieb
- 8 cl Walnussöl
- 0,1 l Weißwein
- Muskat
- Prise Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Porree der Länge nach halbieren und in dünne Streifen schneiden. Eine handvoll vom geschnittenen Porree zur Seite legen. Den restlichen Porree in etwas Walnussöl anschwitzen, Kartoffel mit hinein reiben.

2. Mit Brühe und Weißwein ablöschen, 5 Minuten kochen (nicht länger, Porree soll schön frisch schmecken). Das Ganze dann mit Crème fraîche, Limettenabrieb und Muskat ergänzen. Jetzt alles mit einem Mixer pürieren (ca. 2 min) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 cl Walnussöl unter die Suppe mixen.

3. Als Einlage den zur Seite gelegten Porree in einem kleinen Topf mit Walnussöl anschwitzen und mit einer Prise Zucker leicht karamellisieren.

4. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit der Einlage verfeinern. Dazu passen sehr gut Kartoffelchips.

Tipp:

Aus diesem Rezept kann man verschiedene Suppen zubereiten, so wie man lustig ist. Einfach statt des Porrees z.B. Petersilie verwenden.

GUTEN APPETIT!