

# Kartoffel-Suppe mit Petersilien-Pesto und Kartoffel-Stroh

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

6 vorw. festk. Kartoffeln	1 Bund Suppengrün	1 Pastinake
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Crème fraîche
20 g Parmesan mit Rinde	1 L Gemüsefond	Öl, Salz, Pfeffer

**Für das Pesto:**

1 Bund glatte Petersilie	50 g Sonnenblumenkeren	½ Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb, Saft	20 g Parmesan	Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelstroh:**

1 große festk. Kartoffel	Paprikapulver	Knoblauchpulver
500 ml Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

8 TL Crème-fraîche

## . Für die Suppe:

Das Gemüse schälen und klein schneiden bzw. in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls in den Multizerkleinerer geben. Zwei kleine Portionen Gemüse in eine Pfanne geben und in etwas Öl langsam braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und als Einlage beiseitestellen.

Restliches Gemüse in einem Topf in etwas Öl anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen. Parmesankäse von der Rinde schneiden und die Rinde zum Gemüse geben. Das Ganze ca. 20 Minuten kochen lassen.

Sobald das Gemüse weich ist, die Parmesanrinde herausnehmen und alles pürieren. Ggf. mehr Gemüsefond hinzufügen, sollte die Suppe zu dick sein. Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anders als zum Beispiel bei einem Gouda ist die Rinde des Parmesan nicht gewachst und damit grundsätzlich essbar. Lässt man die Rinde in Suppen, Saucen oder Fonds mitkochen, verleiht sie ihnen einen ganz besonderen Geschmack.

## Für das Pesto:

Petersilie fein hacken. Sonnenblumenkerne kurz anrösten. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen und pressen.

Parmesan reiben.

Petersilie, Sonnenblumenkerne, Knoblauch, Zitronenabrieb und Parmesan mörsern oder in einem Multizerkleinerer mixen. Anschließend mit Olivenöl und Zitronensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für das Kartoffelstroh:

Kartoffel begradigen und dann mit einem Sparschäler in hauchdünne Scheiben schälen. Diese weiter in kleine Fäden schneiden. Anschließend die Fäden für ca. 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Kartoffelstroh aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Danach mit den Gewürzen bestäuben. Als Haufen auf die Suppe legen.

## Für die Garnitur:

Suppe mit Crème fraîche garnieren.

Riccardo Lakotta am 28. Juli 2023