

Basilikum-Suppe mit geschnetzelter Kalb-Leber

Für 2 Personen

75 g Kalbsleber	70 g Parmesan	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Weißbrot	15 g Pinienkerne, geröstet
15 g Mehl	15 g Butter	5 EL Olivenöl
500 ml Kalbsfond	1 EL Worcester-Soße	1 Bund Basilikum
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in sehr schmale Scheiben schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Kalbsleberscheiben hineinlegen und auf hoher Flamme braten. Die Kalbsleberscheiben salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Hälfte des Basilikums abzupfen. Den Parmesan reiben. Das Ganze nun zusammen mit den Pinienkernen zu einem Pesto vermengen. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken, in die Pfanne geben und fünf Minuten glasig braten. Das Mehl in die Pfanne geben, umrühren und eine Minute kochen lassen. Den Kalbsfond, sowie die Worcester-Soße hinzugeben und das Ganze nun zehn Minuten leicht köcheln lassen und danach pürieren. Anschließend die Suppe in die Pfanne geben und zwei Esslöffel der Pestosoße unterheben. Die Weißbrotscheibe entkrusten, quer durchschneiden und mit dem Nudelholz flach rollen. Danach die flachgerollten Weißbrotscheiben mit dem übrigen Olivenöl beidseitig bestreichen und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Nach dem Anrösten die Weißbrotscheiben zerstückeln, so dass Croustons entstehen. Die angebratene Kalbsleberscheiben in der Mitte der Suppenteller platzieren, die Suppe hinzugießen, sowie die Weißbroteroupons darüber streuen und das Ganze mit dem restlichem Basilikum garnieren.

Maggy Crüts am 17. November 2009