

Petersilienwurzel-Creme-Suppe, Chips, Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

Für die Suppe:

140 g Petersilienwurzeln	70 g Knollensellerie	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	30 g Butter	150 ml Sahne
50 ml trockener Weißwein	250 ml Rinderfond	1 Bund Petersilie

Salz

Für die Topinambur-Chips:

4 Knollen Topinambur Rapsöl

Für den Garnelen-Spieß:

150 g Garnelen 2 Knoblauchzehen 1 ½ EL Olivenöl

Salz

Für die Suppe:

Die Petersilienwurzel und den Sellerie putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und beides in der Butter leicht anschwitzen, nicht bräunen. Mit Weißwein und Fond ablöschen.

Knoblauch abziehen und fein gerieben. Zum Gemüse geben und alles mit Salz würzen. Ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Dann die Sahne angießen. Anschließend alles fein und schaumig pürieren. Suppe ggf.

erneut abschmecken. 2/3 der Suppe in Suppenschalen geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit dem Rest der Suppe kräftig pürieren. Die leicht grüne Suppe vorsichtig auf die weiße Suppe gießen und servieren.

Für die Topinambur-Chips:

Topinambur schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Fritteuse auf ca. 175 Grad erhitzen und die Topinamburscheiben darin goldbraun und knusprig frittieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Garnelen-Spieß:

Garnelen putzen, ggf. vom Darm befreien, dann waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garnelen kurz anbraten, dabei einmal wenden. Pfanne vom Herd nehmen und mit Knoblauch und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Zschiesche am 13. Januar 2021