

Schaumige Kartoffel-Petersilien-Suppe

Für 2 Personen

6 mehlig Kartoffeln, groß	1 Zwiebel, klein	2 EL Butter
200 ml Gemüsefond	200 ml Schlagsahne	1 Bund glatte Petersilie
Rapsöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Drei Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und die Zwiebel und die Kartoffeln darin anbraten. Anschließend 150 Milliliter Sahne und den Gemüsefond hinzugeben und alles bei geringer Hitze garen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und – bis auf einen kleinen Rest zum Dekorieren – zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Das Ganze pürieren, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Sahne steif schlagen und mit der restlichen Butter in die Suppe geben. Anschließend nochmals pürieren. Die Fritteuse mit dem Öl erhitzen. Die restlichen Kartoffeln schälen, in Julienne schneiden, zu einem kleinen Knäuel zusammendrücken und kurz in der Fritteuse garen. Anschließend die Kartoffel-Knäuel auf einem Küchentrepp abtropfen und danach auf Schaschlikspieße aufspießen. Die schaumige Kartoffel-Petersilien-Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit der restlichen Petersilie garnieren und mit den Spieß-Kartoffelchen servieren.

Michele Nafziger am 19. Oktober 2010