

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Bratapfelmus

Für zwei Personen

200 g feste Kartoffeln	2 Stangen Lauch	1 Schalotte
2 Äpfel	50 g Mandeln	2 Zimtstangen
200 ml Rinderfond	150 ml Sahne	50 ml Ahornsirup
50 ml Sherry	Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel entkernen. Die Mandeln hacken. Die Zimtstange und die Mandeln in den Apfel geben. Mit Ahornsirup und Sherry übergießen. Den Apfel in die Auflaufform geben und für circa zwanzig Minuten in den Backofen geben. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Den Lauch abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Etwas Butter in einem Topfe erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Den Lauch und die Kartoffeln zugeben und das Ganze mit dem Rinderfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen. Die Suppe pürieren und die Sahne zugeben. Die Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und vorsichtig die Schale und die Zimtstange entfernen. Anschließend den Apfel durch ein Sieb drücken. Das Bratapfelmus auffangen. Die Suppe auf tiefen Tellern anrichten. Das Bratapfelmus in die Mitte der Suppe geben und servieren.

Luciano Polotzek am 20. März 2012