

Fenchel-Rahm-Suppe mit Parmesan-Chips

Für zwei Personen

450 g Fenchel, mit Grün	100 g Parmesan	1 Zwiebel
1 EL gehackte Pistazien	2 EL Butter	500 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst den Fenchel waschen, putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Das Fenchelgrün zur Seite legen und die Knolle in Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebel abziehen, klein hacken und in einem Topf mit der Butter glasig dünsten. Den Fenchel dazugeben und kurz mitdünsten. Anschließend den Gemüsefond angießen und circa 20 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan reiben und in langen Streifen auf ein Backblech mit Backpapier häufen. In dem vorgeheizten Backofen sechs bis sieben Minuten backen. Anschließend das Fenchelgrün schneiden und 50 Milliliter Sahne steif schlagen. Dann die Suppe pürieren, die restliche Sahne zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Parmesanchips aus dem Backofen nehmen und in Spiralen drehen. Die Fenchelrahmsuppe auf Tellern anrichten, mit der geschlagenen Sahne, Parmesanchips und Pistazien garnieren und servieren.

Laura Hennig am 09. April 2013