

Petersilienwurzel-Suppe, Haselnuss-Pesto, Parmesan-Blinis

Für zwei Personen

500 g Petersilienwurzel	1 Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie
40 g ganze Haselnusskerne	40 g gehobelte Haselnüsse	50 g Parmesan
2 Eier	1 TL Backpulver	2 EL Mehl
500 ml Gemüsefond	100 ml Kochsahne	250 ml Milch
2 EL Rapsöl	100 ml Olivenöl	1 Muskatnuss
scharfer Paprika	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Die Petersilienwurzel schälen und würfeln. Dann die Zwiebel abziehen, kleinhacken und in dem Rapsöl andünsten. Die Petersilienwurzel dann hinzufügen. Den Fond angießen und circa 25 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan reiben. Für die Parmesanblinis das Mehl, einen halben Teelöffel Backpulver, zwei Eier und den Parmesan miteinander verrühren. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Aus dem Teig Plätzchen formen und im Butterschmalz ausbacken. Anschließend die Suppe pürieren und die Sahne sowie die Milch zufügen. Die Suppe nochmal heiß werden lassen und mit dem Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die Haselnusskerne mit den Petersilienblättern, dem Salz und dem Olivenöl zu einem Pesto mörsern. Vor dem Servieren die Suppe nochmal mit einem Stabmixer aufschäumen. Danach die gehobelten Nüsse ohne Fett anrösten. Die Suppe in einem Teller anrichten und mit dem Pesto, den Haselnüssen und den Parmesanblinis garnieren.

Maria-Elisabeth Bockting am 16. April 2013