

Kartoffel-Suppe mit Blutwurst-Croûtons

Für zwei Personen

200 g grobe, schmale Blutwurst	1 kg mehligk. Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	2 Eier	20 g Butter
100 g Mehl	100 g Paniermehl	1 l Geflügelfond
$\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein	$\frac{1}{4}$ l Sahne	1 Bund Suppengrün
1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss	200 ml Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit etwas Butter erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebeln in der Pfanne anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Möhren und den Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilienblätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Die Kartoffelstücke und das Gemüse dazugeben und mit dem Fleischfond aufgießen. Das Ganze bei mittlerer Wärmezufuhr kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Währenddessen eine weitere Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Blutwurst in Würfel schneiden. Die Wurst in dem Mehl, den Eiern und dem Paniermehl wenden und in der Pfanne goldgelb braten. Die Wurst anschließend im Backofen warmhalten. Das Suppengrün und einige Kartoffelstücke aus dem Topf nehmen. Die Kartoffelstücke beiseite stellen und aufbewahren. Einen Teil des Fonds abgießen und auffangen. Die Kartoffelstücke pürieren und nach und nach die Sahne und den Fond dazugeben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Kartoffelstücke mit dem Servierring auf Tellern drapieren und anschließend mit der Suppe begießen. von der Muskatnuss reiben. Die Kartoffelsuppe mit den Blutwurstcroûtons und der Muskatnuss garnieren und servieren.

Michael Dorn am 25. März 2014