

Petersilienwurzel-Suppe mit Spinat-Feta-Muffin

Für zwei Personen

80 g Spinat, (TK)	80 g Blattspinat	280 g Petersilienwurzel
125 g Weizenmehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	2 Knoblauchzehen
1 Schalotte	100 g Feta Käse	1 Ei
30 g Butter	150 ml Buttermilch	80 ml Weißwein, trocken
500 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
40 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer, Fett	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Feta Käse in kleine Stücke schneiden und den bereits aufgetauten Spinat etwas ausdrücken. Das Mehl mit dem Backpulver und einem halben Teelöffel Salz vermischen. Das Ei mit dem Olivenöl, der Buttermilch und dem aufgetauten Spinat verquirlen. Anschließend die Mehlmischung zügig unterrühren. Die Knoblauchzehen abziehen. Eine Knoblauchzehe durch die Presse geben und ebenfalls unterrühren. Die anderen beiseitelegen. Schließlich die Fetawürfel unterheben. Den fertigen Teig in die Muffinförmchen geben und für 15 bis 20 Minuten im Ofen backen lassen. Währenddessen die Petersilienwurzel säubern, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und würfeln. Nun beides in etwas Butter leicht anbraten, aber nicht bräunen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Kalbs- oder Rinderfond ablöschen. Eine Knoblauchzehe fein reiben oder zerdrücken und dazugeben. Das Ganze etwas salzen und für 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Muffins aus dem Backofen holen und im Blech für fünf Minuten ruhen lassen. Nach 20 Minuten Sahne zu der Suppe hinzugeben und alles schaumig pürieren. Wenn nötig, noch einmal nachwürzen. Die Hälfte der Petersilienwurzelsuppe in eine Suppenschale geben. In die restliche Suppe die kleingeschnittene Petersilie und den Blattspinat geben und pürieren. Beide Suppen durch ein feines Sieb streichen. Anschließend noch einmal abschmecken und gegebenenfalls aufschäumen. Nun die weiße Suppe in eine Schale geben und die grüne Suppe vorsichtig auf die weiße Suppe in die Schale gießen. Die Petersilienwurzelsuppe zusammen mit dem Spinat-Feta-Muffin auf Tellern anrichten und servieren.

Nathalie Kuhl am 08. April 2014