

Parmesan-Suppe mit Fleischpflanzerl

Für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

125 g Kalbshackfleisch	50 g Toastbrot	1 Zwiebel
1 Zitrone	50 ml Milch	1 Ei
2 EL Butter	2 Zweige glatte Petersilie	Semmelbrösel
Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Parmesansuppe:

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
100 g Parmesan, mit Rinde	200 ml Sahne	150 ml Weißwein
400 ml Geflügelfond	1 EL Stärke	Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	Rote-Bete-Kresse

Für die Garnitur:

1 Schale Shisokresse	2 Holzspieße
----------------------	--------------

Für die Pflanzlerl die Blätter der Petersilie abzupfen und kleinhacken. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel abziehen, würfeln und einen Esslöffel davon in einer Pfanne mit dem Rapsöl anschwitzen. Der Rest der Zwiebelwürfel kann anderweitig verwendet werden. Anschließend mit der Milch ablöschen, kurz aufkochen und unter die Brotwürfel heben.

Die Schale der Zitrone abreiben. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und die Hälfte davon mit dem Hackfleisch, der Hälfte des Zitronenabriebs und der Petersilie vermengen. Sollte die Konsistenz zu flüssig sein, Semmelbrösel beimengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackfleischmasse zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne bei schwacher Hitze anbraten. Die Schale der Zitrone abreiben. Abschließend die Butter, den Zitronenabrieb und den Thymian hinzufügen und die Pflanzlerl darin schwenken.

Für die Suppe die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit dem Rapsöl in einem Topf anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und dem Geflügelfond auffüllen. Die Rinde des Parmesans abschneiden und hinzufügen. Alles für 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen und mit der Stärke abbinden. Durch ein Sieb passieren und den geriebenen Parmesan einschmelzen. Abschließend aufschäumen.

Die Kalbfleischpflanzerl auf die Holzspieße stecken. Das Parmesanstüppchen mit den Kalbfleischpflanzerl auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Reich am 10. Juli 2015