

Gurken-Suppe mit Wurst, Ei, Petersilien-Wurzel

Für zwei Personen

Für die Gurkensuppe:

400 g Salzgurken	2 Karotten	3 mehligk. Kartoffeln
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
150 ml Sahne	Butter	500 ml klarer Hühnerfond
500 ml klarer Gemüfefond	500 ml Salzgurkensaft	1 Bund Dill
2 EL Honig	1 Muskatnuss	50 g getrockneter Dill
1 TL Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Suppeneinlage:

2 Schlesische Würste	2 Eier	500 ml Geflügelfond
----------------------	--------	---------------------

Für die frittierte Petersilienwurzel:

1 Petersilienwurzel	1 Salzgurke	1 EL Sauerrahm
1 Bund glatte Petersilie	Pflanzenöl	

Für die Gurkensuppe:

Die Knoblauchzehen abziehen. Hühner- und Gemüfefond mit Salzgurkensaft und Knoblauch in einem Topf zum Kochen bringen.

Karotten waschen. Salzgurken reiben. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Salzgurke und Zwiebel in einer Pfanne mit Butter anbraten. Karotten hinein reiben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Kartoffeln schälen, klein würfeln, hinzugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Sahne einrühren. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren und auspressen. Suppe mit Dill, getrocknetem Dill, einer Prise Muskat, Honig, Cayennepfeffer, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Suppeneinlage:

Schlesische Würste im Geflügelfond ca. 15 Minuten kochen, danach in Scheiben schneiden und zur Suppe geben. Eier in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 7 Minuten kochen, pellen und halbieren.

Für die frittierte Petersilienwurzel:

Petersilienwurzel waschen und mit Sparschäler schälen. Schale in einem Topf mit Pflanzenöl frittieren. Salzgurke in Scheiben schneiden, auf Küchenpapier abtrocknen und ebenfalls frittieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Die Gurkensuppe wird mit Gemüse- und Fleischeinlage in einer Suppenschale angerichtet. Mit Sauerrahm und Ei garnieren. Frittierte Petersilienwurzel separat in einem kleinen Glas servieren.

Vanessa Koziolk am 27. September 2022