

Apfel-Pastinaken-Suppe mit Garnele und Birnen-Crostini

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 säuerliche Äpfel	2 Pastinaken	1 Zwiebel
1 Knolle Ingwer à 3 cm	$\frac{1}{2}$ Zitrone	250 ml Gemüsefond
100 g Sahne	1 Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss
3 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnele:

2 Riesengarnelen	neutrales Öl
------------------	--------------

Für die Crostini:

2 Scheiben Sauerteigbrot	2 Birnen	1 Zitrone
100 g Ziegenfrischkäse	2 TL Zucker	3 Zweige Kerbel
5 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Pesto:

20 g Pinienkerne	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Suppe Pastinaken und Ingwer schälen, Zwiebel abziehen und alles grob hacken. In einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, grob würfeln und dazugeben. Saft einer Zitrone und Gemüsefond angießen und dünsten lassen. Mit einem Stabmixer kräftig aufmixen, Sahne angießen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Crostini im Mörser aus Pinienkernen, abgezogenem Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen. Brotscheiben damit bestreichen und ca. 10 Minuten im Ofen rösten. Von den Birnen die Rundung entfernen, dann zwei dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Mit Olivenöl, Zucker, Salz und Zitronensaft kurz marinieren und in einer Pfanne je 1 Minute von beiden Seiten braten. Ziegenfrischkäse in Stücke teilen und mit den Birnenscheiben auf den Brotscheiben anrichten. Crostini 4 Minuten im Ofen rösten bis der Käse leicht schmilzt. Mit den Kerbelblätter garnieren.

Für die Garnele diese waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig von beiden Seiten ca. 2 Minuten kross anbraten.

Die Apfel-Pastinaken-Suppe mit gebratener Garnele und Birnen-Crostini auf Tellern anrichten, mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Katharina Feil am 31. August 2016