

Caesar-Salad-Soup mit Parmesan-Wippe

Für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
80 g Knollensellerie	2 Miniromanasalate	1 Zitrone
1 Eigelb	30 g ger. Hartkäse	30 g Frischkäse
200 ml Milch	300 ml Gemüsefond	1 TL Cayennepfeffer
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Croutons:

2 Roggenbrotscheiben	1 Zehe Knoblauch	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Parmesanhippe: 20 g Parmesan

Für die Suppe:

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke würfeln. In einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten garen. Abgießen, kurz abdampfen und durch die Kartoffelpresse drücken. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Den Romanasalat von den äußeren Blättern befreien, waschen und diese in Streifen schneiden. Salatherzen ganz lassen und beiseitelegen. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, Sellerie zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten braten. Knoblauch und Salat zugeben, bis dieser leicht zerfällt. Fond hinzugeben und zum Kochen bringen. 5-8 Minuten kochen lassen, bis der Sellerie weich ist. Suppe unter der Zugabe von 100 ml Milch pürieren, gepresste Kartoffeln zugeben und durchmischen. Eigelb mit der restlichen Milch verquirlen und mit Frischkäse in die Suppe mixen. Nicht mehr aufkochen lassen, geringe Hitze. Die Suppe mit einem Teil des Käse, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Salatherzen längs halbieren und in Öl auf der Schnittfläche anbraten. Den Salat leicht bräunen und wenden. Restlichen Käse auf die gebratene Schnittfläche des Salat streuen und schmelzen lassen. Gegebenenfalls mit Deckel dünsten.

Für die Croutons:

Brotscheiben in eine Pfanne ohne Fett geben und leicht bräunen. Aus der Pfanne nehmen und die warmen Scheiben mit Knoblauch einreiben. Brot in gleich große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit wenig Öl goldbraun rösten und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Für die Parmesanhippe:

Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Parmesan fein reiben. Auf einem Blech mit Backpapier in einen dünnen Streifen legen. Und im Ofen schmelzen lassen. Nach 5-7 Minuten ist der Käse leicht gebräunt und kann aus dem Ofen genommen werden. Vorsichtig vom Blech lösen und über ein Glas legen.

Suppe in Schüsseln geben und mit einer Salathälfte und den Croutons anrichten und servieren.

Peter Schunke am 21. März 2017