

Parmesan-Schaum-Suppe mit Spargel, Süßkartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 große mehligk. Kartoffel	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 L Milch	200 ml Geflügelfond	50 g Parmesan (gerieben)
50 g Parmesan (Randstücke)	1 Zweig Rosmarin	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Chips:

2 Süßkartoffeln	1 EL Olivenöl	1 EL Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 St. grüner Spargel	essbare Blüten	Öl
----------------------	----------------	----

Für die Suppe:

Die Kartoffel waschen, schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Öl im Topf erhitzen, Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Milch und Fond in den Topf geben, zusammen aufkochen lassen. Parmesanrandstücke zerbröckeln und in die Suppe geben. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Nadeln abzupfen, hacken und zur Suppe geben. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken.

Für die Chips:

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen. Süßkartoffel schälen und so dünn wie möglich (Etwa $\frac{1}{2}$ bis 1 mm) hobeln. Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen und so viel Paprikapulver zugeben, dass das Öl rötlich wird. Süßkartoffelchips darin marinieren, flach auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten einmal umdrehen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Spargel waschen, Enden abschneiden und in einer Pfanne mit Öl braten. Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Semmann am 25. Juni 2019