

Kresse-Süppchen mit selbstgebackenem Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Zitrone	1 EL Butter	100 ml Schlagsahne
2 EL saure Sahne	1 EL Dinkel-Vollkornmehl	300 ml Geflügelfond
1 Schuss trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ TL Meerrettich	1 Handvoll Kresse
Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer

Für das Brot:

25 g Butter	1 Zweig Majoran	150 g Weizenmehl Typ 450
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 EL Speiseöl	Mehl	Öl

Für die Suppe:

Die Kresse abrausen, trockenwedeln und 2 EL für die Garnitur beiseitelegen. Sellerie putzen, vom Strunk befreien und fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und auch fein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie dazugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Wein sowie Fond ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten bei kleinerer Hitze köcheln lassen.

Sahne und Kresse zur Suppe geben und alles fein pürieren. Sollte die Suppe zu dick sein, noch etwas Fond nachfügen, wenn sie zu dünn ist, noch etwas einköcheln lassen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zum Schluss saure Sahne einrühren und Suppe mit Muskat, Zitronensaft, Meerrettich, Salz und Pfeffer fein abschmecken. Mit Kresse garniert servieren.

Für das Brot:

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.

Butter schmelzen. Flüssige Butter und Speiseöl zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Majoran abrausen, trockenwedeln, klein hacken und in den Teig einarbeiten.

Teig in vier Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu runden Fladen ausrollen (Durchmesser 20 cm).

Pfanne mit etwas Öl erhitzen, je ein Teigladden hineinlegen und bei mittlerer Hitze mit einem Deckel bedeckt von beiden Seiten ca. 2 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrike Röwekamp am 13. Juli 2021