

Karotten-Petersilien-Wurzel-Suppe mit Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

Für das Röstbrot:

½ Baguette vom Vortag	3 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 EL flüssiger Honig	1 EL grobes Meersalz
2 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für die Suppe:

300 g Petersilienwurzel	700 g Karotten	1,5 L Gemüsefond
1 EL Zucker	4 EL Olivenöl	Selleriesalz
Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffel-Rouille:

170 g festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
Meersalz		

Für das Röstbrot:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kräuter waschen, trockenwedeln, vom Zweig abstreifen und fein hacken.

Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Olivenöl und Honig verrühren und anschließend mit Hilfe eines Küchenpinsels das Gemisch auf den Brotscheiben verteilen. Grobes Meersalz und die gehackten Kräuter ebenfalls auf den Brotscheiben verteilen. Das Brot mit frischem Pfeffer aus der Mühle pfeffern. Knoblauchzehen jeweils andrücken und auf dem Backblech verteilen. Das Ganze auf mittlerer Schiene für 15-20 Minuten knusprig rösten.

Für die Suppe:

Karotten und Petersilienwurzel schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin für 3 Minuten dünsten. Zucker hinzugeben, gut verrühren und mit Gemüsefond ablöschen. Gemüse darin garen. Anschließend das gekochte Gemüse in ein Sieb geben und das Kochwasser auffangen.

Gemüse zurück in den Topf geben und mit der Hälfte des Kochwassers pürieren, dabei immer etwas von dem Kochwasser hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Suppe mit Salz, Pfeffer und Selleriesalz abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und für die Garnitur beiseite stellen.

Für die Kartoffel-Rouille:

Kartoffeln schälen und vierteln. Anschließend in Salzwasser garen.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffeln abgießen und anschließend mit Knoblauch und Olivenöl mit Hilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Ira Ferentschak am 07. März 2023