

Schwarzwurzel-Cremesuppe, Belugalinsen, Pancetta-Crunch

Für zwei Personen

Für die Cremesuppe:

350 g Schwarzwurzeln	80 g Knollensellerie	1-2 mehligk. Kartoffeln
½ Stange Lauch	1 Zwiebel	1 Zitrone, Saft
100 ml Sahne	650 ml Gemüsfond	1 Lorbeerblatt
2 EL neutrales Pflanzenöl	Muskatnuss	1 Prise Meersalz
Pfeffer		

Für die Belugalinsen:

50 g Belugalinsen	1 Frühlingszwiebel	1 EL Butter
1 EL Weißweinessig	1 TL Zucker	1 Prise Meersalz

Für den Pancetta-Crunch:

4 Scheiben Pancetta

Für die Garnitur:

2 EL alter, dunkler Balsamicoessig	2 EL Walnussöl	2 Zweige glatte Petersilie
Pfeffer		

Für die Cremesuppe:

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und grob hacken. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

Eine Schüssel mit Wasser und dem Saft der Zitrone füllen.

Schwarzwurzeln mit Handschuhen unter fließendem Wasser schälen und in die Schüssel geben. In einem Topf Öl erhitzen. Erst Zwiebeln anschwitzen und dann den Lauch dazugeben. Beides glasig andünsten.

Sellerie und Kartoffeln hinzufügen und zum Schluss die klein geschnittene Schwarzwurzel. Alles mit Fond ablöschen. Lorbeerblatt einrühren. Suppe bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Lorbeerblatt entfernen und Suppenansatz pürieren. Anschließend Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Belugalinsen:

Linsen in der dreifachen Menge Wasser etwa 15 Minuten kochen lassen.

Danach abgießen und beiseitestellen. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Linsen, sowie Frühlingszwiebeln darin schwenken. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Zucker würzen.

Für den Pancetta-Crunch:

Pancettascheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten kross werden lassen. Anschließend auf einem Küchentrepp entfetten und vor dem Servieren grob über die Suppe brechen.

Für die Garnitur:

Suppe in tiefe Teller geben. Linsen und Pancetta-Crunch darauf geben.

Dann mit Balsamico, Walnussöl, einigen Blättern Petersilie und Pfeffer garnieren.

Nunzio Ippolito am 05. März 2024