

Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit knusprigen Weißbrot-Würfeln

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------|----------------------------|-------------------|
| 1 Kartoffel (á 180 g) | 1 Scheibe Toastbrot | 30 g Karotten |
| 30 g Knollensellerie | 1 Zitrone | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 3 EL kalte Butter | 100 g Sahne |
| 400 ml Gemüsefond | 1 Lorbeerblatt, klein | 1/2 Bund Bärlauch |
| 30 g Ingwer | 1 Prise mildes Chilipulver | 1 Muskatnuss |
| Pfeffer, Salz | | |

Den Sellerie und die Karotten putzen und schälen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Kartoffel schälen und waschen. Anschließend das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Die Gemüswürfel in einem Topf mit dem Fond und dem Lorbeerblatt am Siedepunkt etwa 20 Minuten weich ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Lorbeerblatt auf dem Topf nehmen, die Sahne mit zwei Esslöffeln Butter, dem Knoblauch und dem Ingwer in die Suppe geben und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer, einer Prise Chilipulver und etwas Muskatnuss, sowie ein wenig Zitronenabrieb abschmecken. Den Bärlauch gründlich waschen, die Stiele entfernen, anschließend die Blätter abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Abschließend den Bärlauch in die Suppe geben und kurz darin ziehen lassen. Die Toastbrotzscheibe in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in der restlichen Butter bei milder Hitze goldbraun braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelsuppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten und mit den Weißbrotwürfeln garnieren.

Alfons Schuhbeck am 20. April 2012