

Kartoffel-Pastinaken-Suppe mit Leberwurst-Crostini

Für 4 Personen

150 g Leberwurst, fein	300 g Kartoffeln, mehlig	200 g Pastinaken
3 Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Baguette
1 Zehe Knoblauch	0,5 Chilischote	50 g Butter
20 ml Olivenöl	700 ml Gemüsefond	50 g Sahne
1 Zweig Majoran	0,5 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Pastinaken, zwei Schalotten und die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Pastinaken und das Gemüse darin anschwitzen. Anschließend den Gemüsefond angießen und die Suppe zehn Minuten köcheln lassen. Wenn die Kartoffeln und Pastinaken weich sind, das Ganze in einen Glasmixer geben und fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb in den Topf zurück gießen, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Sahne steif schlagen, kurz vor dem Servieren in die Suppe geben und mit einem Pürierstab nochmals schaumig aufmixen. Für die Croutons das Baguette in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne goldgelb rösten. Die Leberwurst mit einer Gabel zerdrücken. Die übrige Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Majoranblättchen abzupfen und klein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Das Ganze mit der Leberwurst vermengen und auf die Brotscheiben streichen. Anschließend die Brotscheiben im Backofen drei Minuten überbacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die heiße Suppe in tiefe Teller füllen, mit den Crostini servieren und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Johann Lafer am 09. Januar 2010