

# Steckrüben-Suppe mit Lamm-Hack-Bällchen

## Für 4 Personen

300 g Steckrüben	4 Schalotten	60 g Butter
1 EL Currypulver	50 ml Weißwein	600 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	400 g Lammhackfleisch	1 Ei (Kl. M)
1 Brötchen, altbacken	100 ml Milch, lauwarm	1 Zweig Rosmarin
1 TL Dijonsenf, grob	2 Knoblauchzehen	130 ml Olivenöl
1 Bund Petersilie, glatt	60 g Pinienkerne	50 g Parmesan, am Stück
1 Zitrone, unbehandelt	Salz	Pfeffer, schwarz
Chili		

Die Steckrübe schälen und grob würfeln. Zwei Schalotten schälen und ebenfalls klein würfeln. 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten sowie die Steckrüben und das Currypulver darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Den Fond aufgießen und die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Kurz vor Schluss die Sahne zugeben und noch mal drei bis fünf Minuten kochen lassen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Für die Hackbällchen das Brötchen würfeln und mit der warmen Milch übergießen. Die restlichen Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln, die Rosmarinnadeln vom Stiel ziehen und klein hacken. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch, den Rosmarin sowie 30 Gramm Pinienkerne darin anschwitzen. Das Lammhack mit der Schalotten-Pinienkern-Mischung, dem Brötchen, dem Ei und dem Senf verrühren und die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Stiele glatte Petersilie abbrausen, trocknen, die Blätter fein hacken und unter die Hackfleischmasse mischen. Mit Hilfe eines Eisportionierers zu kleinen Bällchen formen und diese in einer Pfanne in 30 Milliliter Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Für das Pesto die restliche Petersilie abbrausen, die Blätter von den Stielen ziehen und grob zupfen. Eine Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Petersilienblätter mit den Pinienkernen, der halben Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft, etwas fein abgeriebener Zitronenschale und 100 Milliliter Olivenöl in einen Zerkleinerer geben und zu einer feinen Paste mixen. Zuletzt den Parmesan reiben, hinzufügen, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb in den Topf zurück passieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronensaft abschmecken und kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Suppe in tiefen Schalen anrichten, mit etwas Petersilienpesto beträufeln und die Lammhackbällchen dazu servieren.

Johann Lafer am 12. November 2011