

Pastinaken-Creme-Suppe mit Knoblauch-Kräuter-Sahne

Für 4 Personen

Suppe:

2 Zwiebeln	500 g Pastinaken	50 g Butter
Staudensellerie	150 g Sahne	Salz, Pfeffer
Zitronensaft		

Kräutersahne:

125 g Sahne	2 Knoblauchzehen	gemischte Kräuter
Zitronensaft	Salz, Pfeffer	

Servieren:

Muskatnuss	geriebener Parmesan
------------	---------------------

Suppe:

Zwiebeln und Pastinaken putzen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und beides kurz darin andünsten.

Einen guten halben Liter Wasser hinzufügen und alles 25 Minuten kochen lassen. Für den Geschmack gern noch etwas Liebstöckel oder Staudensellerie mit hineingeben.

150 Gramm Sahne dazugießen, sie nur ganz kurz mitkochen lassen und die Suppe fein pürieren und anschließend durch ein Haarsieb passieren. Etwa 200 Milliliter heißes Wasser hineingießen, um sie auf die perfekte Konsistenz zu bringen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Kräutersahne:

Zunächst 75 Gramm von der Sahne zusammen mit den zerdrückten Knoblauchzehen und einer Prise Salz aufkochen. Mit einem Haarsieb den Knoblauch herausfiltern und die Sahne in einer Edelstahlschüssel in Eiswasser abkühlen lassen. Ist sie kalt, die restliche kalte Sahne dazugießen und alles steif schlagen. Von den Kräutern nach Wahl die Blättchen abzupfen. Alle Kräuter ganz fein schneiden und unter die Knoblauchsahne heben.

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Servieren:

Das samtige Süsschen in vorgewärmten Tellern oder Suppentassen mit einer Haube von der Knoblauch-Kräutersahne servieren. Wer mag, kann noch einen Hauch frisch gemahlene Muskatnuss und sehr fein geriebenen Parmesan über die Suppe streuen.

Lea Linster am 06. Dezember 2011