

Kartoffel-Suppe mit Champagner und Sahne

Für 4 Personen):

| | | |
|-------------------|-----------------|--------------------|
| 1 Zwiebel | 1 Stange Lauch | 300 g Kartoffeln |
| 2 Zehen Knoblauch | 3 EL Butter | 1 l Hühnerbrühe |
| Meersalz | 200 ml Weißwein | 100 g Parmesan |
| 200 ml Sekt | 100 ml Sahne | 1 Spritzer Zitrone |
| Muskatnuss | Olivenöl | |

Hühnerbrühe:

| | | |
|---------------------|-----------------------|----------------|
| 1 Suppenhuhn | 1 Handvoll Meersalz | 1 Karotte |
| 0.5 Knollensellerie | 1 Stange Lauch | 3 Champignons |
| 1 Tomate | 1 Gemüsezwiebel | 2 Gewürznelken |
| 1 Bouquet garni | 0.5 TL weißer Pfeffer | |

Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch putzen, sorgfältig waschen und den weißen Teil in schmale Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und waschen. Den Knoblauch schälen. Die Butter in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebeln und Lauch darin glasig anschwitzen. Kartoffeln und Knoblauch dazugeben, mit der Hühnerbrühe aufgießen und salzen. Alles aufkochen, dann bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Den Weißwein dazugießen und etwa 20 Minuten weiterköcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Kartoffeln mit zwei Dritteln der Brühe im Mixer fein pürieren. Dann langsam die restliche Brühe untermixen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. Die Suppe durch ein Haarsieb passieren und zurück in den Topf gießen.

Den Parmesan grob reiben, die Sahne halbsteif schlagen. Meersalz, Zitronensaft sowie etwas geriebene Muskatnuss unterrühren und kühl stellen.

Die Suppe wieder erhitzen, vom Herd nehmen und den Champagner hineingießen. Sofort in 4 vorgewärmten Suppentellern anrichten, jeweils einen Klecks Schlagsahne daraufsetzen, etwas Muskatnuss darüberreiben und mit Parmesan bestreuen. Die Suppe jeweils mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln und servieren. Den restlichen Parmesan und knuspriges Baguette extra reichen.

Dazu passt ein fränkischer Silvaner.

Hühnerbrühe:

Das Suppenhuhn kalt abspülen, restliche Federn entfernen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Huhn in einen großen Topf legen und 4 Liter Wasser dazugießen. Das Meersalz zugeben und alles aufkochen lassen. Dabei an die Oberfläche steigenden Schaum regelmäßig abschöpfen, damit der Fond schön klar bleibt.

Während das Wasser aufkocht, Karotte und Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Den Lauch putzen, sorgfältig waschen und in Ringe schneiden. Die Champignons feucht abwischen und putzen. Die Tomate waschen, vierteln und den Stielansatz entfernen. Die Zwiebel schälen, halbieren und jede Hälfte mit 1 Gewürznelke spicken. Gemüse, gespickte Zwiebel, Bouquet garni und Pfefferkörner zur Brühe geben. Die Hitze reduzieren und die Brühe etwa 3 Stunden köcheln lassen, bis das Huhn weich ist. Dabei regelmäßig prüfen, ob das Huhn noch mit Flüssigkeit bedeckt ist, und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

Das gekochte Huhn herausnehmen und anderweitig verwenden. Ein Haarsieb mit einem Passier- oder Mulltuch auslegen und die Brühe durch das Sieb abgießen. Die Brühe je nach Rezept verwenden oder portionsweise tiefkühlen.

Léa Linster am 02. Dezember 2019