

Wurzelgemüse-Bouillon mit Kräuter-Topfen-Nockerln

Für 4 Personen

Nockerln:

50 g gemischte Kräuter	0.5 Bund Schnittlauch	1 Eigelb
125 g Quark	3 EL Mehl	Salz
Salz und Pfeffer	1 Karotte	1 Petersilienwurzel
150 g Sellerie	0.5 Stange Lauch	750 ml kräftige Brühe

Gemüsebrühe (750 ml):

1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel	1 TL Salz
0.5 TL Zucker	1.5 l Wasser	

Nockerln:

Die Kräuter (z.B. wie Petersilie, Kerbel, Estragon, Dill oder Kresse) abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die gehackten Kräuter mit dem Quark in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab fein pürieren. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Kräuter-Quark-Mischung mit Eigelb und Mehl glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken abstechen, diese in siedendes Salzwasser geben, die Temperatur zurückschalten und die Nocken circa 10-12 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).

Inzwischen das Gemüse schälen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Brühe (siehe unten) aufkochen, die Gemüsestreifen hineingeben und 4-5 Minuten darin kochen lassen. Die Suppe eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit den Gemüsestreifen in tiefe Teller verteilen. Die Nocken mit einem Schaumlöffel aus dem Salzwasser heben, kurz abtropfen lassen und in der heißen Bouillon servieren.

Tipp:

Besonders perfekte Gemüsestreifen erhalten Sie, wenn Sie das Gemüse erst mit einem Sparschäler in dünne Längsstreifen hobeln und diese anschließend aufeinander legen und fein schneiden.

Gemüsebrühe (750 ml):

Das Suppengemüse (Lauch, Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel) in walnussgroße Würfel schneiden. Die Gemüsezwiebel ungeschält halbieren. Alle Zutaten in einen großen Topf geben, einmal kurz aufkochen lassen und dann mindestens 30 Minuten, besser 1 Stunde, ziehen lassen. Danach die fertige Gemüsebrühe durch ein Sieb gießen.

Johann Lafer am 17. März 2020