

Kartoffel-Suppe mit Croutons, Apfel, Petersilien-Schmand

Für 4 Personen:

4 Schalotten	100 g Sellerie	1/4 Stange Porree
100 g Butter	300 g Delikatkartoffeln	75 ml Weißwein
600 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	200 ml Schlagsahne
Meersalz, Pfeffer, Muskat	2 Zweige Majoran	200 g Schmand
1/2 Bund Petersilie	2 Scheiben Graubrot	1 Apfel
1 Stück Meerrettich	50 g Zucker	

Die Schalotten, den Sellerie und den Porree kleinschneiden und in 50g Butter anschwitzen. Die Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und ebenfalls dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und alles reduzieren.

Anschließend den Suppenansatz mit dem Gemüsefond auffüllen, das Lorbeerblatt dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zufügen und weitere 10 Minuten kochen. Den Lorbeer entfernen, die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Während die Suppe auf kleiner Flamme kocht, den Apfel in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker in einer heißen Pfanne zu Karamell werden lassen. Wenn die Farbe goldbraun ist, die Apfelspalten kurz darin schwenken. Die restliche Butter in einer Pfanne mit dem Majoran und dem gehackten Knoblauch schmelzen. Aus dem Graubrot werden Würfel geschnitten, die dann in der Butter geröstet werden, bis sie knusprig sind. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schmand mit der gehackten Petersilie vermischen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die karamellisierten Äpfel und Croutons gleichmäßig auf die Suppenteller verteilen. Die heiße Suppe einfüllen und oben drauf jeweils einen großen Löffel des Petersilienschmands.

Theresa Baumgärtner am 29. November 2020