

Wirsing-Petersilien-Suppe mit Parmesan

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Wirsing	375 ml kräftiger Hühnerfond	100 g Schlagsahne
25 g Parmesan	1 EL Sahnemeerrettich	4 Stängel glatte Petersilie
Muskatnuss	mildes Chilisalز	Salz

Für die Garnitur:

20 g Parmesan	2 Stängel glatte Petersilie
---------------	-----------------------------

Für die Suppe:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Wirsing putzen, waschen und in die einzelnen Blätter teilen. Blattrippen entfernen, Blätter etwas zerkleinern und in kochendem Salzwasser etwa acht Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen und Wirsing, Sahne und Sahnemeerrettich hinzufügen. Simmern lassen, mit Chilisalز und Muskatnuss würzen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Parmesan fein reiben. Petersilie und geriebenen Parmesan unter die Suppe rühren, die Suppe dabei nicht mehr kochen lassen. Nach Bedarf nochmals mit Chilisalز und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan grob hobeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Wirsing-Petersilien-Suppe mit Parmesan in vorgewärmten Tellern anrichten, mit gehobeltem Parmesan und Petersilie garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 26. Januar 2017