

## Eine feine Delikatesse – die Kerbelknolle



[caption id="attachment\_11437" align="aligncenter" width="709" caption="Kerbelknolle - ein fein nussiger Geschmack mit dezentem Kerbelaroma. Ideal für Suppen..."]



[/caption]

Ich habe auf unseren Wochenmärkten wieder frische Kerbelknollen entdeckt. Da diese Köstlichkeit selten angeboten werden, musste ich die Gelegenheit nutzen.

Kerbelknollen erinnern optisch an etwas zu klein geratene Pastinaken. Der nussig würzige Geschmack erinnert an Kastanien und Topinambur. Mit einem Hauch Kerbelaroma, manchmal sogar an Zimt.

Die Knollen reifen seit ihrer Ernte im Juli bis in den Spätherbst und Winter. Jetzt im November ist es soweit. Wer die Knollen nicht gleich auf den Märkten findet, kann sie sicher bei einem Gemüsestand bestellen. Allerdings kann der Preis pro Kilo gern auf 30 Euro steigen.

Die Zubereitung ist einfach. Die Knollen unter fließendem, lauwarmen Wasser bürsten. Dann komplett mit der gesäuberten Schale in haselnussgroße Würfel schneiden. Die Kerbelknolle kann auch roh in Salaten gegessen werden. Heute habe ich sie allerdings für eine feine Suppe verwendet.

Nachfolgend die Anleitung für "**Kerbelknollensuppe mit gebratenen Austernpilze und Kerbelschaum**". Viel Vergnügen beim Entdecken!

## Zutaten

- 200 g Kerbelknolle
- 1 l Gemüsefond
- 50 g frische Butter
- 2 Schalotten
- 40 g Lauch
- 100 ml Riesling
- 150 ml Sahne
- 30 g gekühlte Butter
- 1 TL Puderzucker
- 1 gestrichenen TL Stärke
- 150 g Austernpilze
- Salz und Pfeffer
- Etwas Öl zum Anbraten
- 100 ml fettarme Milch
- Eine Prise Salz
- Kerbelkraut

## Zubereitung

Für die Suppe die Schalotten, Kerbelknollen und das weiße des Lauchs putzen und klein würfeln. Dann in Butter bei mittlerer Hitze hell anschwitzen. Einen Teelöffel Puderzucker und Stärke zugeben, mit dem Riesling ablöschen und alles gut verrühren. Anschließend mit Gemüsefond und Sahne auffüllen. Alles zusammen 15-20 Minuten leicht köcheln.

Vor dem Servieren die kalte Butter würfeln und mit 2 EL geschnittenen Kerbel in die Suppe geben und mit dem Pürierstab mixen, bis sie schön schaumig ist. In einer Pfanne die Austernpilze in wenig Öl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann mittig in der Suppe platzieren.

Für den Kerbelschaum 100 ml fettarme Milch mit einer Prise Salz in einem kleinen Topf erhitzen. Dann den Topf beiseite stellen. 2 EL klein geschnittenen Kerbel zugeben. Mit einem Pürierstab schaumig mixen. Zum Servieren nur etwas von dem aromatischen Kerbelschaum auf die Suppe geben.