

Vorspeise Weihnachtsmenü 2025: Pastinakencremesuppe



Würzig und warm

Mit einer feinen und cremigen Suppe starten wir unser Menü zum Weihnachtsfest 2025. Dabei ist diesmal die Pastinake der Hauptdarsteller.

Mit ihrer natürlichen süßen Note passt als Kontrast der würzige Ton von etwas scharfem Rettich in der Suppe. Wer möchte, kann zusätzlich etwas fruchtig-sauren grünen Apfel zugeben.

Ein harmonisch, cremiger Genuss.

Deswegen hier die Rezeptur für die "**Pastinakencremesuppe**":

Zutaten

- 500 g Pastinaken (Alternative: Knollensellerie)
- 100 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 4 Frühlingszwiebeln
- 800 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 50 g Butter
- 2 EL Öl

- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 EL Meerrettich
- Kürbiskernöl, Kürbiskerne & Schnittlauch zum Servieren

Zubereitung

Pastinaken und Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Den weißen Teil der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und in einem Topf mit Butter und 2 EL Öl glasig anbraten.

Das gewürfelte Gemüse hinzufügen und 5 Minuten dünsten.

Mit Weißwein ablöschen und 2 Minuten einkochen.

Dann mit der Brühe angießen, einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze für 25 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen den grünen Teil der Frühlingszwiebeln fein schneiden.

Die Suppe mit Sahne und Meerrettich verfeinern und fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die grünen Frühlingszwiebelringe mit 100 ml von der Suppe fein mixen,

Zum Anrichten die Suppe in Suppenteller verteilen. Mit etwas grünem Zwiebelpüree, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Schnittlauch garnieren