

Kerbelknollensuppe mit Pilzen und Kerbelschaum



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.