

Pastinakensüppchen mit Linsen

Cremige Pastinaken-Suppe mit Linsen als Vorspeise

10 - 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Suppe:

2 Zwiebeln
1 kg Pastinaken
1 Apfel, z. B. Rubinette
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
100 ml Pernod
1 ½ l Geflügelfond
½ Be. Dr. Oetker Crème légère
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
gemahlener Kreuzkümmel
gemahlener Piment

Crème-légère-Schaum:

200 ml Milch
½ Be. Dr. Oetker Crème légère

Außerdem:

30 g Belugalinsen
glatte Petersilie
Balsamico Creme

1 Vorbereiten:

Linsen nach Packungsanleitung kochen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Pastinaken und Apfel schälen und beides in Würfel schneiden.

2 Suppe:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel-, Pastinaken- und Apfelwürfel hinzufügen und andünsten. Mit Pernod ablöschen und aufkochen, dann mit dem Fond auffüllen und etwa 25 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen.

3 Crème légère zur Suppe geben, pürieren und durch ein Sieb passieren. Suppe mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Piment abschmecken.

4 Crème-légère-Schaum:

Milch und Crème légère in einem Topf erhitzen. Mit einem Pürierstab aufschäumen, dabei den Pürierstab an der Oberfläche halten, so dass ein schöner Schaum entsteht.

- 5 Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Suppe mit dem Crème-légère-Schaum, den Linsen, der Petersilie und der Balsamico Creme anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Pastinaken können Sie die Suppe auch mit Petersilienwurzeln zubereiten.
- Für die Suppe sollte ein säuerlicher Apfel verwendet werden.
- Statt mit Pernod kann die Suppe auch mit Weißwein zubereitet werden.