

**Frisch gekocht**  
**Montag, 2. Jänner 2017**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Schwarzwurzelcreme mit Hühnerleber**

**20 Minuten/ leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

400 g Schwarzwurzeln, 1 Zitrone, 1/4 l Milch, 1/2 l Kalbsfond, 200 g Crème fraîche, 200 g Obers, 1 Schuss trockener Weißwein, Salz, Pfeffer, 150 g geputzte Hühnerleber, Öl, Butter, Rosmarin, Thymian, Majoran

### **Zubereitung**

Die Schwarzwurzeln schälen und mit Zitronensaft einreiben. Geschälte Schwarzwurzeln in Milch legen, damit sie sich nicht verfärben. Kalbsfond mit der Crème fraîche sowie dem Obers zum Kochen bringen. Die Schwarzwurzeln mit etwas Milch beigegeben und 10 bis 15 Minuten kochen lassen.

Mit dem Mixer pürieren, dann durch ein Sieb streichen.

Die Schwarzwurzelcreme mit Weißwein, Salz und einer Prise Pfeffer abschmecken. Kalte Butterflocken unterrühren, sodass die Suppe eine sämige Konsistenz erhält.

Die Hühnerleber in etwas brauner Butter und Öl rosa braten, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und in der aufgeschäumten Suppe anrichten. Mit frischen Kräutern garnieren.