

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

### Gekühlte Erdäpfel-Wiesenkräuter-Creme



**20 Minuten (ohne Kühlzeit)/ leicht**

---

### Zutaten

Für 8 - 10 Personen: 100 g Erdäpfel, 50 g Lauch, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, Öl, 1 Liter Gemüsefond, 100 ml Kokosmilch, 1 TL Thymian, 1 TL Petersilie, 1 TL Kerbel, 1 TL Sauerampfer, 1 TL Löwenzahn, 1 TL Giersch, Meersalz, Muskatnuss.

Für die Einlage: 1 Vanilleschote, 1 Stange Lauch, 4 festkochende Erdäpfel, Olivenöl, Rosmarin, Salz.

Außerdem: 140 g Tempuramehl, 260 ml Eiswasser, Sesamöl zum Frittieren, 100 g Karfiol, Löwenzahn, Kapuzinerkresse, Mehl.

### Zubereitung

Für die Einlage den Lauch im Rohr bei 180 °C ca. 30 Minuten braten. 4 Erdäpfel in gleichmäßige Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf auf 120 °C erwärmen und die Erdäpfelwürfel mit einem Zweig Rosmarin, etwas Salz und einer aufgeschnittenen Vanilleschote darin ca. 10 bis 15 Minuten konfieren. Vor dem Servieren noch kurz in einer Pfanne knusprig braten. Die äußere Schicht vom Lauch entfernen, den Lauch in dicke Scheiben schneiden und mit den Erdäpfelwürfeln braten.

In einem Topf Öl erhitzen und die klein geschnittene Zwiebel darin glasig anschwitzen. Den Lauch grob schneiden und zugeben. Die Erdäpfel ebenfalls in Würfel schneiden und mitdünsten. Mit Gemüsefond aufgießen, salzen und 5-10 Minuten einkochen lassen. Fein gehackten Knoblauch und Muskatnuss zugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Grob geschnittene Kräuter zugeben, aufkochen und danach fein mixen. Mit Salz abschmecken und im Kühlschrank kalt stellen.

Das Tempuramehl mit Eiswasser und Salz gut verrühren, kurz rasten lassen. Karfiol in kleine Röschen teilen. Karfiol, Löwenzahn und Kapuzinerkresse kurz in Mehl wenden, durch den Tempurateig ziehen und in heißem Öl knusprig backen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, Lauch und Erdäpfelwürfel darin verteilen, mit Karfiol und Blättern dekoriert servieren.