

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Petersilienwurzelsuppe mit Spinatknödel

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe: 2 Zwiebeln, 1 EL Butter, 6-8 EL Olivenöl, 400 g Petersilienwurzeln, 1 Liter Gemüsefond, 100 ml Obers, Muskatnuss, 1 Kaffirlimettenblatt, 2 EL Crème fraîche, Saft und Schale von 1 Limette (unbehandelt), Salz, Pfeffer, Petersilie, 1 Knoblauchzehe.

Für die Spinatknödel: Muskatnuss, 250-300 ml Milch, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250 g altbackenes Weißbrot (oder Semmeln), Salz, Pfeffer, 100 g Bergkäse, 130 g Butter, 2 große Eier, 250 g frischer Blattspinat, 2 Zweige Estragon.

Außerdem: 2 Petersilienwurzeln (geschält, in feine Scheiben geschnitten)

Zubereitung

Für die Suppe die Zwiebeln schälen und grob schneiden, Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Butter und Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Petersilienwurzeln schälen und in 1 cm-Stücke schneiden; zu den Zwiebeln geben und den Gemüsefond angießen. Aufkochen und das Gemüse weich garen. Anschließend Obers, Kaffirlimettenblatt, Limettenschale und Muskatnuss hinzufügen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Topf vom Herd ziehen und das Kaffirlimettenblatt herausnehmen. Suppe fein pürieren, anschließend durch ein feines Sieb passieren. Abermals aufkochen, dann die Crème fraîche unterrühren. Mit Limettensaft, Limettenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie in Streifen schneiden und über die Suppe streuen.

Für die Knödel Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Brot in ca. 1 cm-Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bergkäse fein reiben. Etwas frisch geriebene Muskatnuss mit der Milch leicht erwärmen (so entwickelt sich ein feines Aroma). 80 g Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und in einer Küchenmaschine mixen.

Die Spinatmischung mit dem Großteil der Milch und den Eiern mit den Brotwürfeln verrühren. Geschnittenen Estragon und Bergkäse zugeben und vermengen. Ist die Masse zu trocken,

den Rest der Milch hinzufügen. Die Masse zu kleinen Knödeln formen. Salzwasser zum Kochen bringen, die Knödel vorsichtig einlegen und ca. 20 Minuten im leicht sprudelndem Wasser kochen. Anschließend mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben.

Die restliche Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, leicht bräunen lassen und die Petersilienscheiben darin braten. Die Knödeln dazugeben und kurz schwenken. In tiefen Tellern anrichten, die Petersiliensuppe zugießen.

TIPP: Statt die Knödel zu kochen, können Sie diese auch dämpfen: 2 fingerhoch Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Knödel auf einen gefetteten Siebeinsatz legen und 20 Minuten im Wasserdampf bei geschlossenem Deckel dämpfen, danach vorsichtig herausheben.