

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Erdäpfel-Frühlingskräutersuppe mit Beinschinken

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 1 Zwiebel
- 250 g speckige Erdäpfel
- Olivenöl zum Anbraten
- ¼ l Weißwein
- 5 cl weißer Portwein
- 600 ml Rindsuppe
- 1 EL Crème fraîche
- 300 ml Obers
- Saft einer ½ Zitrone
- Cayennepfeffer
- Salz

Für die Frühlingskräuterbutter

- 250 g Butter
- 400 g Frühlingskräuter
- (z.B. Bärlauch, Bachkresse, Petersilie, Wiesenkerbel, Sauerampfer, Sauerkelee, Schnittlauch...)
- Salz

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- 8 Scheiben Beinschinken
- 4 Holzspießchen

Zubereitung

1. Für die Suppe zuerst die Zwiebel und die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann in einer Pfanne in etwas Olivenöl farblos anschwitzen.

2. Anschließend mit dem Weißwein und dem weißen Portwein ablöschen und den Alkohol komplett reduzieren lassen. Nun mit der Rindsuppe aufgießen und die Suppe auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Danach das Obers und die Crème fraîche zugeben und abermals auf die Hälfte einkochen lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Frühlingskräuterbutter die Kräuter waschen, zupfen und in einem Topf in gut gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Danach in etwas Eiswasser kalt abschrecken und gut ausdrücken. Die Kräuter dann mit der zimmerwarmen Butter in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab kräftig mixen.

Tipp: Um die Kräuterbutter portionsweise aufzubewahren, die Masse auf ein Blech streichen, tiefkühlen, danach vom Blech nehmen, in kleine Stücke brechen und wieder tiefkühlen.

4. Zum Schluss die Suppe mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und 1-2 EL der Frühlingskräuterbutter mit einem Stabmixer hineinmixen. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten. Je zwei Scheiben Beinschinken auf ein Holzspießchen aufspießen und die Suppe damit garnieren.