

Royale Küche - Kaiserliche Köstlichkeiten

Fotocredit: Simeon Baker



Klare Herzoginsuppe

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 2 große Karotten
- ½ Sellerieknolle
- 1 Stangensellerie
- 2 Knoblauchzehen (geschält)
- 25 g frischer Ingwer
- 3 Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Gewürznelken
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL Pfefferkörner
- Salz
- 1 ganze Maispoularde
- 1 Topf mit Wasser

Für die Einlage

- 4 Stangen grüner Spargel

Für die Garnitur

- frisch geriebener Trüffel

Zubereitung

- 1.** Für die Suppe zuerst die Karotten und die Sellerieknolle schälen und in grobe Stücke schneiden. Dann den Stangensellerie ebenso in grobe Stücke schneiden und die Zwiebeln samt Schale halbieren. Eine Zwiebelhälfte mit dem Lorbeerblatt und den Gewürznelken spicken. Zwei Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne ohne Fett dunkel anbraten – das verleiht der Suppe später die schöne, goldige Farbe.
- 2.** Nun das gesamte Gemüse gemeinsam mit den restlichen Gewürzen und einer ganzen Maipoularde in einem großen Topf mit kaltem Wasser ansetzen und langsam aufkochen lassen. Die Suppe nun etwa 1,5 Stunden köcheln lassen.
- 3.** Wenn die Maispoularde nach der angegebenen Garzeit gut durch ist und die Suppe Geschmack angenommen hat, die Gewürze, die Poularde und das Gemüse mit einem Siebschöpfer herausnehmen.
- 4.** Für die Einlage das untere Drittel der grünen Spargelstangen schälen und den Spargel in 0,5 cm dicke Ringe schneiden. Anschließend die Spargelringe in die Suppe geben und kurz darin blanchieren, bis sie bissfest sind.
- 5.** Für die Suppeneinlage die Maispoularde tranchieren und die Brust (oder das gewünschte Fleischteil) in Streifen schneiden. Dann die Poularden-Streifen sowie eine in dünne Ringe geschnittene, gekochte Karotte (vom Kochgemüse) in einem Suppenteller anrichten.
- 6.** Zum Schluss den Suppenteller mit der Einlage servieren und die Herzoginsuppe mit den Spargelringen ganz klassisch separat in einer Suppenterrine dazu reichen. Als Krönung den frischen schwarzen Trüffel erst am Tisch über die Suppe reiben. So lässt es sich speisen wie zu Kaiserzeiten!