

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Frühlingskräuter-Cremesuppe mit Buchweizenkrusteln

Koch: Dominik Lechner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Gemüsefond

- 500 g Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rüben, Knollensellerie, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Schalen und Abschnitte von Lauch und Karotten)
- 2 Zwiebeln mit Schale
- 1 Bund Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- ½ TL Pfefferkörner
- ½ TL Wacholderbeeren
- ½ TL Senfkörner
- ½ Bund Liebstöckel
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- 2 Tomaten
- 50 g Champignons
- 2 l Wasser

Für die Frühlingskräuter-Cremesuppe

- 50 g Butter
- 20 g Sonnenblumenöl
- 100 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ Chilischote
- 200 g weißes Wurzelgemüse (Pastinaken, Petersilienwurzeln, Knollensellerie)
- 2 Stangen Lauch
- 150 ml Weißwein
- 100 ml Obers
- 1 l Gemüsefond
- 40 g Maisstärke
- Salz
- weißer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Frühlingskräuter nach Belieben (z.B. Bärlauch, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Brennessel, Brunnenkresse, Löwenzahn)

Für die Buchweizenkrusteln

- 300 g Buchweizen
- 2 Eier
- 60 g Pankobrösel
- 40 g Mehl (glatt)
- 15 g Honig
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco
- Worcestersauce
- Pflanzenöl zum Frittieren

Für den Frischkäse

- 130 g körniger Frischkäse
- 75 g Frühlingskräuter nach Belieben (z.B. Bärlauch, Petersilie, Dill, Schnittlauch, Brennessel, Brunnenkresse, Löwenzahn)
- Salz

Für das Chili-Öl

- 100 g Sonnenblumenöl
- 40 g Chilischoten
- 10 g Tomatenmark
- Salz

Zubereitung

1. Für den Gemüsefond das grob geschnittene Wurzelwerk, die Gemüseschalen und -abschnitte, die halbierten Tomaten, den halbierten Knoblauch und die grob geschnittenen Champignons in einem großen Topf in kaltem Wasser zustellen. Die Zwiebeln halbieren, auf der Schnittfläche ohne Fett in einer Pfanne bräunen und in den Topf dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen, die Gewürze (Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Senfkörner) und die Kräuter (Liebstöckel und Majoran) begeben und den Fond etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein Etamin (Passiertuch) in einen Topf abseihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Cremesuppe die Zwiebeln, die Chilischote und den Knoblauch in grobe Würfel schneiden und diese in einem Topf in etwas Pflanzenöl und Butter anschwitzen (ohne Farbe!). Dann mit dem Weißwein ablöschen und das grob geschnittene, geschälte weiße Wurzelgemüse und den weißen Teil des Lauches hinzugeben. Jetzt mit dem zuvor gekochten Gemüsefond und dem Obers aufgießen und das Wurzelgemüse weichkochen.
3. In der Zwischenzeit alle Frühlingskräuter und das übrige Lauchgrün grob zerkleinern, in ein hohes Gefäß geben und mit etwas Wasser (oder Obers) mit einem Pürierstab zu einer feinen Paste mixen – danach evtl. durch ein Sieb streichen.
4. Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe ebenfalls mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf die Suppe mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Kurz vor dem Anrichten die grüne Kräuterpaste einrühren.
5. Für die Buchweizenkrusteln den Buchweizen in ein Sieb geben, gut waschen und in einem Topf in reichlich Wasser ganz weichkochen (Buchweizen am besten am Vortag in Wasser einweichen). Den Buchweizen dann abseihen, in eine Schüssel geben, auskühlen lassen, mit den Eiern, den Pankobröseln, dem Mehl und dem Honig vermengen und mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Worcestersauce abschmecken. Die Masse danach mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen, diese auf ein Blech geben und einfrieren. Die Kugeln später aus dem Tiefkühler nehmen, auf ein Blech legen und im Rohr bei 170° C Umluft etwa 15 Minuten knusprig backen.
6. Den Frischkäse mit den Frühlingskräutern und etwas Salz in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab cremig mixen.

7. Für das Chili-Öl, das Sonnenblumenöl mit den Chilischoten und dem Tomatenmark in eine Pfanne geben, erhitzen und kurz stehen lassen. Anschließend das überkühlte Öl durch ein Etamin (Passiertuch) abseihen – je länger es steht, desto schärfer wird es.

8. Zum Schluss die Frühlingskräuter-Cremesuppe in einem tiefen Teller anrichten, je ein frittiertes Buchweizenkrusterl hineingeben und das Gericht mit etwas Frischkäse und einigen Tropfen Chili-Öl verfeinern.