

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Frühlingskräutersuppe mit Kräuterpaste & Kohlechip

Koch: Johann Schmuck

Zutaten

(4 Personen)

Für die Kräuterpaste

- 200 g verschiedene Gartenkräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Spinat, Brennnessel, Kresse)
- 150 ml Olivenöl

Für die Suppe

- 1 Zwiebel
- ½ Zehe Knoblauch
- 200 ml Weißwein
- 800 ml Gemüsefond
- 250 ml Obers
- 150 g Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Kräuterpaste
- Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Kohlechips

- 125 g Mehl
- 50 g Wasser
- 2 g Salz
- 5 g Aktiv-Kohle (online bestellbar oder in der Apotheke erhältlich)
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Einlage

- frischer Jungzwiebel

Zubereitung

- 1.** Für die Kräuterpaste die Gartenkräuter gemeinsam mit dem Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer Paste mixen.
- 2.** Für die Suppe zuerst die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einem Topf in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Dann mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen und mit dem Gemüsefond und dem Obers aufgießen. Die Suppe leicht köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Sauerrahm und die Kräuterpaste hinzufügen und mit einem Pürierstab feinmixen.
- 3.** Für die Kohlechips das Mehl, das Wasser, das Salz und die Aktiv-Kohle in einer Schüssel in der Küchenmaschine mit einem Flachrührer gut verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und 5-10 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Danach mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen, in der gewünschten Form ausstechen und in einer Pfanne in wenig Pflanzenöl knusprig anbraten.
- 4.** Zum Schluss die Suppe noch einmal schaumig mixen und mit feingeschnittenem Jungzwiebel und je einem Kohlechip anrichten.