

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Richard Rauch

### **Geshakte Buttermilch-Petersiliensuppe**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 400 g Petersilienwurzel
- 6 Schalotten
- 50 g Butter
- 300 ml Buttermilch
- 1 L Gemüsefond (od. Hühnerfond)
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

Für die Buttermilch-Limetten-Eiswürfel

- 250 ml Buttermilch
- 80 g Joghurt
- eine Prise Salz
- 1 Limette

Für die Garnitur

- Pflaumen-Öl (od. Petersilien-Öl)
- frittierte Petersilienwurzeln
- neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

## **Zubereitung**

**1.** Für die Suppe zuerst die Schalotten schälen, fein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Dann die Petersilienwurzeln ebenso schälen, schneiden und zu den Schalotten geben und leicht anschwitzen.

**2.** Nach etwa 10 Minuten mit Buttermilch ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, einmal aufkochen lassen und dann mit Gemüsefond aufgießen.

**3.** Die Suppe nun zirka 15 Minuten kochen lassen, dann alles in der Küchenmaschine mixen (alternativ kann ein Stabmixer verwendet werden) und durch ein Sieb passieren.

**4.** Für die Buttermilch-Limetten-Eiswürfel die Buttermilch, das Joghurt und eine Prise Salz glattrühren. Dann den Saft und den Abrieb von einer Limette begeben und abschmecken. Die Masse in Eiswürfelformen füllen und tiefkühlen.

**Tipp:** Damit die Eiswürfel gut durchfrieren können, kann man diese am Vortag vorbereiten und einfrieren.

**5.** Für die Garnitur schmale Streifen von der Petersilienwurzel abschälen und in heißem Pflanzenöl frittieren.