

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Verbrannte Lauch-Erdäpfel-Suppe

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 300 g speckige Erdäpfel (geschält)
- 1 Zwiebel
- 3 Scheiben Bauchspeck
- 50 g Lauch
- 5 cl Weißwein
- 1 TL Kümmel (gemahlen)
- 1 l Rindsuppe
- 100 ml Obers (32 %)
- 5 Petersilienstiele
- 1 EL Creme fraîche
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 Stange Lauch zum Grillen

Für die Garnitur

- Schnittlauch-Öl
(200 g Schnittlauch mit 500 ml 50-60° C warmem, neutralem Pflanzenöl mixen, danach rasch auf Eiswasser abkühlen lassen und abfüllen)

Zubereitung

1. Für die Suppe zuerst die Zwiebel, 50 g Lauch und den Bauchspeck in grobe Würfel schneiden und diese in einem Topf in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann die geschälten, ebenfalls grob würfelig geschnittenen Erdäpfel begeben und kurz mitschwitzen.
 2. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit der Rindsuppe und dem Obers aufgießen. Die Petersilienstiele, den Kümmel, etwas Salz und weißen Pfeffer begeben und die Suppe etwa 30 Minuten köcheln lassen.
 3. Nun die Petersilienstiele entfernen, die Suppe mit einem Pürierstab schaumig mixen, danach durch ein feines Sieb passieren und die Creme fraîche einrühren.
 4. In der Zwischenzeit die Lauchstange auf einem Holzkohlegrill rundherum angrillen, bis die äußerste Schicht komplett schwarz ist. Den Lauch danach überkühlen lassen, schälen und grob hacken – das Lauchherz sollte hocharomatisch und butterweich sein.
- Tipp: Alternativ kann man den Lauch auch im Rohr ganz langsam „verbrennen“ lassen.
5. Zum Schluss die Suppe noch einmal schaumig mixen und danach in einem tiefen Teller angießen. Den gehackten Lauch vom Grill hineingeben und mit ein paar Tropfen Schnittlauch-Öl garnieren.