



Kräutercrèmesuppe mit Petersilie

Gleich vorneweg: Mit den kleinen Sträusschen krauser Petersilie, wie sie oft in hiesigen Läden angeboten werden, wird das nichts. Gefragt ist da ein üppiger Strauss grossblättrige und robuste Petersilie, wie man sie in italienischen und türkischen Läden findet. Gut 3-4 handvoll entstielt Blattwerk braucht es für 2 Teller Suppe. Dazu ist Rüstarbeit gefragt, man könnte das Kraut pürieren, auf die Gefahr hin, dass die Suppe schleimig wird. Da ist es besser, das Kraut von Hand fein zu hacken, ein Wiegenmesser leistet dabei gute Dienste.

Gebunden wird die Suppe mit einer Liasion (Eigelb mit Rahm vermischt), sie verleiht der Suppe eine seidige Sämigkeit. Mit ein paar Croûtons angerichtet, gibt das ein frisches, delikates Süppchen.

Zutaten (2 Teller)

1 Strauss grossblättrige Petersilie
(entstielt 3-4 handvoll)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4dl Gemüsebouillon
1 Eigelbs
6cl Sauerrahm
Pfeffer, ev. Salz
Rapsöl

Croûtons:

2 Scheiben Brot, 2-3 Tage alt
20g Tafelbutter

Zubereitung

Dicke Stengelteile von der Petersilie wegschneiden. Man muss sie nicht wegwerfen, zu Bündeln geschnürt kann man sie in einem Sud, z.B. Fleischsuppe oder einer selbstgemachten Bouillon, mitkochen.

Blattwerk zuerst mit einem Messer grob vorschneiden, danach mit dem Wiegemesser fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in Rapsöl 2-3 Minuten andünsten. Petersilie zugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebouillon dazugießen, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.

Derzeit die Croûtons zubereiten:

Altbrötchen zu kleinen Würfeln schneiden. Butter in einer Bratpfanne leicht aufschäumen lassen, Brotwürfel zugeben und bräuneln bis sie leichte Röstspuren zeigen. Dabei ab und zu wenden.

Eigelb und Sauerrahm verquirlen (Liaison). Kochplatte ausschalten oder auf minimum einstellen. Sobald die Suppe nicht mehr köchelt, 3 Esslöffel der Suppe in die Liaison einrühren, danach die Liaison in die Suppe einrühren. 5 Minuten ziehen lassen, aber nicht mehr kochen, sonst flockt das Eigelb aus. Suppe mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. Anrichten und mit den Croûtons bestreuen.







