

Alfons Schuhbeck | Wirsing-Petersilien-Suppe mit Parmesan

happy-mahlzeit.com/2022/01/26/alfons-schuhbeck-wirsing-petersilien-suppe-mit-parmesan

Zutaten für 2 Personen

Für die Suppe:

- 250 g Wirsing
- 375 ml kräftiger Hühnerfond
- 100 g Schlagsahne
- 25 g Parmesan
- 1 EL Sahnemeerrettich, aus dem Glas
- 4 Stängel glatte Petersilie
- Muskatnuss
- mildes Chilisalz
- Salz

Für die Garnitur:

- 20 g Parmesan
- 2 Stängel glatte Petersilie

Zubereitung:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Wirsing putzen, waschen und in die einzelnen Blätter teilen. Blatttrippen entfernen, Blätter etwas zerkleinern und in kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Wirsing, Sahne und Sahnemeerrettich hinzufügen, simmern lassen, mit Chilisalz und Muskatnuss würzen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Parmesan fein reiben. Petersilie und geriebenen Parmesan unter die Suppe rühren, die Suppe dabei nicht mehr kochen lassen. Nach Bedarf nochmals mit Chilisalz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur Parmesan grob hobeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Wirsing-Petersilien-Suppe mit Parmesan in vorgewärmten Tellern anrichten, mit gehobeltem Parmesan und Petersilie garnieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Die Küchenschlacht vom 26. Januar 2017

Episode: Finale – Vorspeise