

Horst Lichter | Kartoffel-Suppe mit Sahne-Meerrettich

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 1 kleine Möhre
- 1 kleine Schalotte
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Porree
- 2 EL Butter
- 800 ml Geflügelfond
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Strohkartoffeln:

- 150 g Kartoffeln, festkochend
- Öl zum Frittieren
- Salz

Außerdem:

- 3 EL geschlagene Sahne
- 2 – 3 TL Meerrettich (aus dem Glas)

Zubereitung:

Für die Suppe Kartoffeln, Möhre und Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Mit Fond auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 – 25 Minuten köcheln lassen.

Für den Sahne-Meerrettich die Sahne mit dem Meerrettich verrühren und kühl stellen.

Für die Strohkartoffeln die Kartoffeln schälen, waschen und auf der Reibe in sehr dünne Stifte raspeln. Nochmals waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Öl in einer Fritteuse oder in einem hohen Topf auf 170 °C erhitzen. Kartoffelstifte darin 3 – 4 Minuten goldbraun frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Die Kartoffel-Suppe auf Suppentassen oder tiefe Teller verteilen und mit dem Sahne-Meerrettich, den Strohkartoffeln und Schnittlauchröllchen garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 30.06.2007

Prominente Gäste: Yasmina Filali & Thomas Helmer