

Petersilienwurzel-Süppchen mit Sekt - Unser Rezept des Monats für Sie

Die Zutaten für 4 Gäste

350 g Petersilienwurzel, 250 g mehlig kochende Kartoffeln, Krause Petersilie, 2 Schalotten, 2 El Öl, 1 El Agavendicksaft oder Honig, 200 ml Traubensaft oder Weißwein, 400 ml Gemüsebrühe, 150 ml Sahne, ½ TL gemahlener Kardamom, Salz, weißer oder grüner Pfeffer aus der Mühle, Sekt

Die Zubereitung

Wurzel und Kartoffel schälen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und würfeln und in heißem Öl glasig dünsten. Die Petersilienwurzelstücke dazugeben und mit Agavendicksaft beträufeln und unter Rühren karamelisieren. Saft (Wein) und Brühe dazu geben, aufkochen und zudeckt köcheln lassen. Nach 5 min die Kartoffeln dazu geben und weiter köcheln bis alles weich ist. Krause Petersiliensträußchen in Olivenöl fritieren.

Die Suppe mit dem Zauberstab pürieren, Sahne zugießen und je nach Konsistenz noch Brühe und Saft ergänzen. Mit Salz, Pfeffer und Kardamom würzen. Nur noch erwärmen, nicht mehr aufkochen.

Suppe in vorgewärmte Teller geben, in jede Portion ein Schuss Sekt gießen und mit friierter Petersilie dekorieren.

Bon apérit!