Pastinakenschaumsuppe

Die feine Pastinakenschaumsuppe ist als Vorspeise oder leichte Hauptmahlzeit ein Genuss. Für die Zubereitung des Rezepts ist ein Dampfgarer am besten geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

600 g	Pastinaken
2 Stk.	Schalotten
1 Stange	Bleichsellerie
1 EL	Staubzucker
10 cl	Weißwein
2 EL	Butter
70 g	Sauerrahm
1.5 l	Geflügelsuppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Koriander
1 Stk.	Zitrone (Saft)

Zubereitung

1. Als kräftigende Mahlzeit lässt sich die **Pastinakenschaumsuppe** einfach zubereiten. Zu Beginn Sellerie und Pastinaken gründlich waschen und zerkleinern. Schalotten gleichermaßen zerstückeln.

2. Staubzucker in einem Topf erhitzen. Nach dem Karamellisieren Bleichsellerie und Pastinaken sowie zerkleinerte Schalotten hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen.

3. Das Ganze in einem Garbehälter mit Geflügelbrühe aufgießen. Butter, Salz und Zitronensaft dazugeben. Anschließend mit Pfeffer und Koriander würzen. Im Dampfgarer bei circa 100

Grad Celsius 10 Minuten dämpfen.

4. Sauerrahm dazugeben und mit einem Pürierstab verquirlen. Abschließend abschmecken und nach Wunsch würzen und servieren.

Tipp

Die Pastinakenschaumsuppe vor dem Servieren nochmals kräftig aufschäumen lassen und noch heiß dampfend genießen.