

Schwarzwurzelcremesuppe

Zutaten für 6 Portionen

- | | |
|---|--|
| 1 Zwiebel | 1) Zwiebel abziehen, Sellerie schälen, Kartoffeln schälen, waschen. Alles klein würfeln. Schwarzwurzeln gründlich unter fließendem Wasser abscrubben, dann schälen. |
| 100 g Knollensellerie | 2) Butter in einem großen Topf zerlassen. Zwiebel darin dünsten. Sellerie, Kartoffeln und Schwarzwurzelstücke dazugeben, mit andünsten. Mit Wermut ablöschen. Brühe angießen, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die dünnen Schwarzwurzelscheiben in wenig Salzwasser 5 Minuten gar kochen, abgießen, kalt abschrecken. |
| 200 g Kartoffeln (mehligkochend) | 3) Für das Würzöl 1½ Bund Dill und Petersilie zerpflücken. Fenchel zerstoßen, alles mit dem Öl sehr fein pürieren. Würzöl durch ein sauberes Tuch pressen, auffangen, kalt stellen. Suppe vom Herd nehmen, fein pürieren. Sahne angießen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. |
| 800 g Schwarzwurzeln | 4) Entenbrust dünn aufschneiden. Suppe in Tassen füllen. Mit Entenbrust, Schwarzwurzelscheiben, Dillspitzen und ein paar Tropfen Würzöl beträufelt servieren. |
| 2 EL Butter | |
| 60 ml Wermut (z.B. Noilly Prat) | |
| 1 l Gemüsebrühe (instant) | |
| Salz | |
| 2 Bund Dill | |
| ¼ Bund Petersilie | |
| 1 TL Fenchelsamen | |
| 150 ml Rapsöl | |
| 200 g Schlagsahne | |
| Pfeffer, Muskatnuss | |
| Zitronensaft | |
| 150 g geräucherte Entenbrust (feiner Aufschnitt, ersatzweise Roastbeefscheiben oder Räucherlachs) | |