

Petersilien-Birnencremesuppe mit Kracherle, Kresse und Sonnenblumenöl



Zutaten:

- für 4 Personen
 - 200 g Petersilienwurzel
 - 2 Schalotten
 - 150 g Birne, festfleischig
 - 40 g Lauch (nur das weiße)
 - 0.75 Liter Gemüse- oder Geflügelfond
 - 150 ml Sahne
 - 75 ml Riesling
 - 80 g Butter
 - 1 TL Puderzucker
 - 1-2 TL Kartoffelstärke
 - Salz und Pfeffer
 - Etwas Muskatnuss
 - Eine Messerspitze geriebene Zitronenschale
 - 1 EL Trüffelbutter
 - 4 EL geschnittene Petersilie
-
- Etwas geröstete Brotwürfel (Kracherle)
 - Etwas Kresse
 - Etwas Sonnenblumenöl



Zubereitung

Die Schalotten, Petersilienwurzel und Birne schälen und würfeln. Das Weiße des Lauchs waschen und in Ringe schneiden. Dann die Gemüsewürfel und den Lauch in 50 g Butter mit 1 TL Puderzucker und 1 TL Stärke bei mittlerer Hitze hell anschwitzen.

Mit dem Riesling (oder Brühe) ablöschen und rühren. Anschließend mit dem Gemüse- oder Geflügelfond und Sahne auffüllen. Alles zusammen abgedeckt 25 Minuten leicht köcheln. Ist die Suppe zu dickflüssig noch etwas Brühe angießen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb abschmecken.

Vor dem Servieren 30 g gekühlte Butter würfeln und mit der Trüffelbutter und 4 EL geschnittener Petersilie in die Suppe mixen bis sie schön schaumig ist.

Zum Anrichten die Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Kracherle, Kresse und Öl garnieren.