

Petersilienwurzel-Suppe

Für 2 Personen

2 Petersilienwurzeln, à 200 g	1 unbehandelte Zitrone	2 Schalotten
30 g Butter	400 ml Gemüsefond	1 EL Rapsöl
Rapsöl	6 Zweige glatte Petersilie	1 TL Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Eine Petersilienwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Einen Topf mit etwas Rapsöl erhitzen und die Petersilienwurzel und die Schalotten etwa zwei Minuten darin farblos anschwitzen. Das Gemüse mit dem Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Anschließend den Fond hinzugeben. Die Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 bis 20 Minuten leise köcheln lassen. Die restliche Petersilienwurzel schälen, von den Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Die Petersilienwurzelstreifen in dem Rapsöl frittieren und knusprig braten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen. Die Butter und die Petersilie zur Suppe geben und alles sehr fein pürieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Suppe mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Petersilienwurzel-Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den frittierten Wurzelstreifen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 27. Januar 2012