

Kartoffel-Schaum-Suppe mit Parmesan-Röllchen

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	0,5 Stange Lauch	300 g Kartoffeln, mehlig
80 g Butter	0,5 g Fäden Safran	1 Ltr. Gemüsefond
4 Strudelblätter	50 g Parmesan	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	50 ml Weißwein	50 g Frühstücksspeck
0,5 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Lauch waschen, putzen und in circa zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Den Lauch und die Kartoffeln zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze circa 20 Minuten weich kochen. Die restliche Butter im Topf schmelzen. Jeweils ein Strudelblatt auslegen und dünn mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Den Parmesan fein reiben und gleichmäßig darüber streuen. Die Strudelblätter dünn aufrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen etwa zehn Minuten backen. Die Speckscheiben in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross braten. Das entstandene Fett abgießen. Die Suppe fein pürieren. Die Safran-Fäden zugeben und mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne, die Crème-fraîche und den Weißwein zufügen und nochmals aufkochen. Die Suppe kurz vor dem Servieren nochmals schaumig mixen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zuletzt die Kartoffelsuppe in Teller füllen, mit etwas Schnittlauch und den Speckwürfeln bestreuen und die Parmesanröllchen darauf verteilen.

Johann Lafer am 04. Dezember 2010