

Chili-Paprika-Rahm-Süppchen, Speck, Käse-Stängli

Für 2 Personen

150 g Gemüsezwiebeln	60 g Frühstücksspeck	50 g Emmentaler
1 Stück Blätterteig	1 Paprika, rot	1 Zehe Knoblauch
1 Chilischote, rot	250 ml Gemüsefond	50 g Butter
100 ml Schlagsahne	125 ml Weißwein, trocken	2 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer		

Die Gemüsezwiebeln abziehen und würfeln. Die Paprika entkernen und vom Strunk und von Scheidewänden befreien, danach in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls stückeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und würfeln. 20 Gramm Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und das Ganze darin glasig dünsten. Anschließend zwei Esslöffel Paprikapulver hinzufügen und mit dem Weißwein ablöschen. Nun den Gemüsefond und die Schlagsahne hinzugeben, mit Salz abschmecken und die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen. 30 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Emmentaler reiben. Den Blätterteig in drei gleichgroße Stücke schneiden (je ca. 8 x 20 cm), das erste Stück mit Butter bepinseln, mit etwas Emmentaler bestreuen, salzen, pfeffern und mit dem zweiten Stück Blätterteig belegen. Wieder mit Butter einpinseln und mit Käse belegen, drittes Stück auflegen und alles vorsichtig zusammenpressen. Anschließend in drei längliche Streifen schneiden und jeden Streifen korkenzieherartig eindrehen. Auf einem Backblech bei 200 Grad ca. 10 – 15 Minuten goldbraun backen. Das Olivenöl in eine Pfanne geben und den Speck darin knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier abkühlen lassen. Danach den Speck in Stücke brechen. Die Suppe nun mit dem Stabmixer fein pürieren und in Suppenteller geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und zusammen mit den Speckstückchen in die Suppe geben. Mit den Käsestängli anrichten.

Sibylle Ewald am 10. November 2009