

Fenchel-Suppe mit Knusper-Haube und Wirsing-Chips

Für zwei Personen

Für die Fenchelsuppe:

1 Knolle Fenchel, mittelgroß	100 g festk. Kartoffeln	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Packung Strudelteig	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	1 EL trockener weißer Wermut
400 ml Gemüsefond	2 EL Parmesan	100 g Ziegenfrischkäse
1 EL Rapsöl	Meersalz	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für die Wirsing-Chips:

100 g Wirsing	2 EL Olivenöl	1 TL Paprika edelsüß
1 TL Curry-Pulver		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen. Die Schalotten abziehen und in fein hobeln. Die Kartoffeln schälen und gemeinsam mit dem Fenchel ebenfalls fein hobeln. Alles in die Pfanne geben und etwa 15 Minuten anbraten. Den Wermut hinzugeben und vollständig einkochen lassen. Danach den Fond hinzufügen und bei kleiner Hitze für weitere 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Wirsing in mundgerechte Stücke schneiden. Danach zwei Esslöffel Olivenöl mit Paprika und Curry mischen und mit den Kohlstückchen vermengen. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Suppe in Tassen verteilen und die Tassenränder mit ein wenig Wasser bestreichen. Den Filooder Strudelteig auf die Größe der Tassen zusammenschneiden, auf die Tassen legen und den Teigrand gut andrücken. Den Parmesan reiben und darüber streuen. Für fünf Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen überbacken. Abschließend den Ziegenfrischkäse darüber bröckeln. Die Fenchelsuppe mit Knusperhaube mit den Wirsing-Chips servieren.

Elsbeth Rodel am 28. Oktober 2014