

Kartoffel-Suppe mit Apfel-Küchle im Bierteig

Für zwei Personen

Für das Apfelküchle:

4 mittelgroße Äpfel	1 Zitrone	2 Eier
40 g Butter	300 ml Bier	1 Prise Zimt
1 Prise gemahlene Nelke	1 EL Zimt	1 Vanilleschote
200 g Mehl	Butterschmalz	1 Prise Salz

Für die Kartoffelsuppe:

300 g Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 kleine Karotte
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
2 Scheiben Knoblauch	Ingwer, 1 Msp. Abrieb	20 g Butter
150 g Sahne	750 g Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 kleine, getr. Chilischote	getr. Majoran	gemahlener Kümmel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Zucker	2 EL Zimt
-------------	-----------

Für das Apfelküchle: Für den Bierteig die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Eier trennen. Mehl, Bier und Eigelb zu einem glatten Teig rühren. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zitrone abreiben und $\frac{1}{2}$ TL des Abriebs sowie Vanillemark, Zimt und Nelkenpulver hinzufügen. Die geschmolzene Butter ebenfalls unterrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Handrührer zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee locker und gleichmäßig unter den Bierteig heben. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Danach die Apfelscheiben mit der etwa der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln.

Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Apfelscheiben in den Bierteig tauchen und in der Pfanne im heißen Fett langsam goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kartoffelsuppe: Für die Suppe Sellerie und Karotte putzen und schälen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Sellerie, Karotte und Kartoffeln Gemüse in 0,5 bis 1 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren, eine Hälfte abziehen und grob würfeln.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Gemüswürfel, Lorbeerblatt, Zwiebel und die ganze Chilischote hinzugeben. Das Gemüse ca. 30 min. lang knapp unter dem Siedepunkt garen bis es weich ist.

Danach Lorbeerblatt und Chilischote wieder herausnehmen. Etwa ein Drittel des Gemüses als Einlage ausschöpfen und beiseite stellen. Ingwer schälen und etwa eine Msp. Abreiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Sahne, Butter, Knoblauch und Ingwer in die Suppe geben, kurz aufkochen und die Hitze wieder reduzieren.

Mit einem Stabmixer pürieren. Mit einer Prise Majoran, etwas Kümmel sowie Muskatnuss würzen. Zitrone abreiben und eine Msp. Abrieb hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Diese in die Suppe geben und kurz darin ziehen lassen.

Die beiseite gestellte Gemüseeinlage in die Suppe geben.

Für die Garnitur: Zucker und Zimt mischen und die Apfelküchle damit betreuen. Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten und zusammen mit dem Apfelküchle servieren.

Malkiel Dietrich am 11. Februar 2018