

Kohlrabi-Kräuter-Suppe mit Duroc-Spieß

Für zwei Personen

Für die Suppe:

375 g Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	10 g Meerrettich
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Limette, Abrieb	$\frac{1}{2}$ EL Butter
1 TL Schmand	60 ml Sahne	25 ml Weißwein
25 ml trockener Wermut	800 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	1 Lorbeerblatt	5 g Chilifäden
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Spieß:

100 g Secreto vom Durocschwein Olivenöl

Für die Suppe:

Den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, Lauch und Kohlrabi dazugeben und kurz mit andünsten. Mit Weißwein und Wermut aufgießen und kurz einkochen lassen. Gemüsefond dazu gießen und Lorbeerblatt hinzugeben. Etwa 15 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Blätter von Petersilie und Kerbel zupfen. 1 EL Kräuter beiseitestellen sowie 2 EL von dem Gemüse. Beides später als Suppen-Einlage verwenden. Kräuter und Sahne zur Suppe geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe in eine Schüssel geben und mit Kräutern, Schmand, Chili, Meerrettich und Limettenabrieb garnieren.

Für den Spieß:

Fleisch mit Olivenöl marinieren und kurz scharf auf dem Grill anbraten, in Streifen schneiden und auf die Spieße stecken.

Daniel Schmidt am 02. Juli 2024