

Cappuccino von der Pastinake mit Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Pastinake

1 Orange

125 ml Gemüsefond

Salz

1 große mehligk. Kartoffel

5 g Butter

ca. 6 cl Weißwein

Pfeffer

1 Schalotte

125 ml Sahne

$\frac{1}{4}$ TL Zucker

Für die Chips:

1 lila Kartoffel

Mehl

Öl, Salz

Für die Blätterteig-Bacon-Stange:

1 Packung Blätterteig

6 Streifen Bacon

1 Ei

Für die Suppe:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen, fein schneiden und in Butter glasig dünsten.

Pastinake und Kartoffel schälen und klein schneiden. Pastinake und Kartoffel zur Butter geben, kurz schwenken und dann mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Suppe mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und Suppe mit etwas Orangenabrieb abschmecken.

Zum Schluss die Sahne hinzugeben und mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Für die Chips:

Kartoffel waschen und in schmale Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben wässern, bis das Wasser klar ist. Mit Küchenpapier trockentupfen, dann mehlieren und in der Fritteuse knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen.

Für die Blätterteig-Bacon-Stange:

Blätterteig auf einem Backpapier ausrollen und in Streifen schneiden.

Streifen mit Bacon belegen und zu Spiralen formen. Ei trennen, das Eigelb auffangen und verquirlen. Blätterteigstangen mit Eigelb bestreichen und schließlich ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lydia Janko am 08. März 2022