

# Kartoffel-Wasabi-Suppe mit Kürbiskernen und Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Porree	1 Zitrone, Saft
10 g Butter	200 ml Milch	75 ml Schlagsahne
50 ml Weißwein	200 ml Gemüfefond	1½ TL Wasabi-Paste
Salz	Pfeffer	

**Für die Croûtons:**

1 Scheibe Landbrot	1 Knoblauchzehe	Öl
--------------------	-----------------	----

**Für das Topping:**

5 g Kürbiskerne	½ TL Apfelessig	4 TL Kürbiskernöl
½ Bund Schnittlauch		

**Für die Suppe:**

Den Porree putzen, längs halbieren, waschen, abtropfen lassen und quer in ca. 5 mm breite Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und Porree darin kurz andünsten. Kartoffeln zugeben, mit Weißwein ablöschen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Mit Fond und Milch auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen.

Sahne zur Suppe geben, kurz aufkochen lassen und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Wasabi-Paste und Zitronensaft abschmecken. Mit dem Pürierstab kurz aufmixen.

**Für die Croûtons:**

Brot in kleine Würfel schneiden und in angedrücktem Knoblauch und Öl zu kleinen Croûtons anbraten.

**Für das Topping:**

Kürbiskerne hacken.

Apfelessig mit Kürbiskernöl verrühren und Kürbiskerne hineingeben.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und am Ende über die Suppe streuen.

Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten. Croûtons und Essig-Öl-Mischung mit Kürbiskernen daneben anrichten und servieren.

Lucas Schacht am 16. Juli 2024