

Parmesan-Suppe, Basilikum-Öl, Speck-Chip, Croûtons

Für zwei Personen

Für die Parmesansuppe:

150 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
80 g Parmesan	5 g Butter	80 ml Sahne
50 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond	Pflanzenöl
Zucker	Salz, weißer Pfeffer	

Für das Basilikum-Öl:

4 Zweige Basilikum	4 EL Olivenöl	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für den Speckchip:

4 Scheiben Bacon

Für die Croûtons:

1 Scheibe Weißbrot	1 EL Butter	Salz
--------------------	-------------	------

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum	Öl	
-------------------	----	--

Für die Parmesansuppe:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Parmesan reiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin dünsten. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Ebenfalls in den Topf geben und kurz dünsten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, mit Fond auffüllen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Wenn die Kartoffeln weich sind, die Suppe mit einem Pürierstab sämig pürieren. Sahne hinzugeben, nochmals pürieren und zum Schluss den Parmesan einrühren.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikum vom Stiel zupfen und in einem Mörser zerkleinern. Nach und nach Öl hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und der Basilikum gut in das Öl eingearbeitet ist. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Zum Schluss das Ganze durch ein feines Sieb passieren und auffangen.

Für den Speckchip:

Bacon auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und knusprig im Ofen backen.

Für die Croûtons:

Weißbrot endrinden und würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Brotwürfel hinzugeben und von allen Seiten goldgelb rösten.

Anschließend herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen.

Kurz vor dem Servieren leicht salzen.

Für die Garnitur:

Basilikumblättchen abzupfen und in heißem Öl frittieren.

Sophia Leidhold am 26. August 2025