

# Schwarzwurzel-Suppe mit geräucherter Gänse-Brust

**Für zwei Personen**

**Für die Schwarzwurzel-suppe:**

350 g Schwarzwurzeln

400 ml Gemüsefond

100 ml Schlagsahne

2 EL kalte Butter

Frische Muskatnuss

Mildes Chilusalz

**Für die Garnitur:**

6 Scheiben geräucherte Gänsebrust 2 TL grob gehackte Walnüsse

Für die Suppe Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen und schräg in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Ein Viertel der Schwarzwurzelscheiben beiseite stellen. Schwarzwurzeln mit Gemüsefond in einen Topf geben und knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich ziehen lassen. Sahne und Butter dazugeben und Suppe fein pürieren. Mit Chilusalz und Muskatnuss abschmecken.

Beiseite gelegte Schwarzwurzelscheiben in die Suppe geben. Suppe auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen, drei dünne Gänsebrustscheiben einlegen und mit Walnüssen bestreuen.

Tipp:

Geschälte Schwarzwurzeln oxidieren schnell und verfärben sich bräunlich. Wenn die Schwarzwurzeln nicht sofort weiterverarbeitet werden, sollten Sie sie deshalb in kaltes Essigwasser legen – so behalten sie ihre Farbe. Dadurch verlängert sich die Garzeit danach jedoch um 10 bis 20 Minuten, je nachdem, wie lange die Schwarzwurzeln im Essigwasser gelegen haben.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2015