



Pastinakensuppe mit frittierten Chips

Zutaten (für vier Portionen):

Pastinakensuppe

600 g Pastinaken
2 Kartoffeln (mehligkochend)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL raffiniertes Öl
900 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1 Zitrone

Estragonöl

1 Bund Estragon
40 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Pastinakenchips

1 Pastinake
Öl zum Frittieren
Salz

Sowie

100 ml Milch

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für die Suppe Pastinaken, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch grob würfeln. In Öl anschwitzen, mit Brühe auffüllen und in circa 25 Minuten weichkochen. Danach fein pürieren, Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Für die Chips Pastinake fein hobeln und in heißem Öl ausfrittieren, bis sie goldbraun sind (circa 170 Grad). Auf einem Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Estragon, Olivenöl, Knoblauch, Pfeffer und Salz in einen hohen Mixbecher geben und fein pürieren, bis das Öl kräftig grün ist. Mischung durch ein feinmaschiges Sieb geben.

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und mit einem Milchaufschäumer oder Schneebesen luftig aufschäumen.



Die Suppe auf tiefe Teller verteilen. Mit dem Estragonöl beträufeln, mit Milchschaum und den Chips toppen und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

538 kcal – 41,5 g Fett – 6,5 g Eiweiß – 34 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist glutenfrei und vegetarisch.

Drehunterlagen

Creemesuppe →

Pastinake vs. Petersilienwurzel → wird von vielen verwechselt