

*Daniel Humm
Will Guidara*

I ♥
NY



*Mein New York
Kochbuch*



Pastinaken-Birnen-Suppe

FÜR 4 PERSONEN

Mandel-Vanille-Öl

60 ml Mandelöl

1/8 Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten

Das Öl und die Vanilleschote in einen kleinen Topf geben und auf 90 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann zugedeckt bei Zimmertemperatur 24 Stunden ziehen lassen.

Pastinakensuppe

2 EL Butter

1/2 Schalotte, grob gewürfelt

4 mittelgroße Pastinaken, geschält, grob gewürfelt

100 g Knollensellerie, geschält, grob gewürfelt

3 Zweige Rosmarin

225 g Birnen, Kerngehäuse entfernt, grob gewürfelt

250 ml Weißwein

1,2 l Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)

120 ml halb Milch, halb Rahm (Sahne), gemischt

Birnenessig

Salz

Die Butter in einem Topf bei mittlerer bis schwacher Hitze schmelzen. Die Schalotte darin 2 bis 3 Minuten andünsten. Pastinaken, Knollensellerie und 2 Zweige Rosmarin dazugeben und weitere 5 bis 6 Minuten andünsten. Die Birne hinzufügen und 4 bis 5 Minuten garen. Den Weißwein angießen, die Hitze stark erhöhen und die Flüssigkeit auf die Hälfte (etwa 120 ml) einkochen. Die Hühnerbrühe hinzufügen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und 45 Minuten köcheln lassen. Die Suppe vom Herd nehmen und die Rahm-Milch-Mischung einrühren. Den Rosmarin entfernen und die Suppe im Mixer glatt pürieren. Den verbliebenen Rosmarinzweig in ein Spitzsieb geben und die pürierte Suppe darüber abgießen. Mit Birnenessig und Salz abschmecken.

Zum Fertigstellen

Die Suppe auf 4 Schalen verteilen und mit dem Mandel-Vanille-Öl beträufeln.

