

Peterliwurz-Suppe mit Peterli-Öl und Buchweizen-Crunch

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 EL Bratbutter
 - 2 Schalotten, fein gehackt
 - 1 Lorbeerblatt
 - 600 g Peterliwurz, gewaschen und ungeschält in Stücke geschnitten
 - 1 kleine weichkochende Kartoffel, gewürfelt
 - ca. 1.5 l Gemüse-Bouillon
 - 1 dl Rahm
 - 50 g kalte Butter in Flocken
 - Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
-
- 0.6 dl Olivenöl
 - ½ Bund glattblättriger Peterli, fein gehackt
 - ca. 3 EL Buchweizen
 - 1 dl Rahm, flaumig geschlagen

Zubereitung:

Die gehackten Schalotten in der Bratbutter ein paar Minuten anschwitzen. Die Schalotten dürfen dabei keine Farbe annehmen.

Das Lorbeerblatt und den in Stücke geschnittenen Peterliwurz und die Kartoffelstücke zugeben und kurz andünsten.

Den Peterliwurz mit Gemüse-Bouillon ablöschen. Das Gemüse soll mit der Bouillon gut bedeckt sein. Die restliche Bouillon später nach Bedarf zugeben um die Suppe zu verdünnen.

Den Peterliwurz zugedeckt etwa 30 Min. köcheln lassen, oder so lange, bis er ganz weich ist.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.

Den Rahm zugeben und die kalte Butter in die Suppe einrühren. Die Suppe allenfalls mit zusätzlicher Bouillon verdünnen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem kleinen Pfännchen das Olivenöl zusammen mit dem gehackten Peterli erwärmen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

In einer Bratpfanne den Buchweizen ohne Zugabe von Fett kurz rösten.

Die Suppe vor dem Servieren nochmals erhitzen und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Die Suppe auf die Teller verteilen. Etwas flaumig geschlagenen Rahm auf die Suppe geben. Etwas Peterli-Öl kreisförmig darüber träufeln und etwas gerösteten Buchweizen darüber streuen.