

## Schwarzwurzel-Topinambur-Suppe

### Zutaten: (ca.6 Personen)

400 g Schwarzwurzeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten\*  
 400 g Topinambur, geschält und in kleine Stücke geschnitten  
 1 grosse Zwiebel, fein gehackt  
 2 Lorbeerblätter  
 1 l Gemüse-Bouillon  
 2 dl Rahm (1 ½ dl geht in die Suppe, ½ dl flaumig geschlagen fürs Rahmhäubchen)  
 1 Handvoll Haselnüsse, geröstet  
 nach Belieben ein paar Tropfen Kürbiskern-Öl  
 Bratbutter zum Anbraten  
 Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken  
 2 EL Essig fürs Essigwasser



\*Zum Rüsten der Schwarzwurzeln allenfalls Wegwerf-Handschuhe anziehen. Gerüstete Schwarzwurzel- und Topinambur-Stücke bis zur Weiterverarbeitung in Essig-Wasser geben. Dazu Wasser in eine Schüssel geben und mit 2 EL Essig versetzen.)

### Zubereitung:

Die Zwiebel auf kleinem Feuer glasig werden lassen. Das Gemüse und die Lorbeerblätter dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und so lange kochen, bis das Gemüse gar ist. Die Lorbeerblätter entfernen und das Gemüse samt Bouillon im Mixer (oder mit dem Stabmixer) fein pürieren. Den Rahm zugeben und allenfalls noch etwas Wasser, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat.

Die Haselnüsse auf ein Blech geben und 10 Minuten bei 180 Grad rösten. Die Nüsse auskühlen lassen. Die braune Haut der Nüsse entfernen, indem man die Nüsse aneinander reibt. Die gehäuteten Nüsse dann im Mörser etwas zerdrücken.

Die Suppe vor dem Servieren nochmals aufkochen und mit dem Stabmixer oder mit dem Schwingbesen schaumig schlagen. In die Teller geben. Einen Klacks flaumig geschlagenen Rahm auf die Suppe geben. Etwas Kürbiskern-Öl darüber träufeln und ein wenig von den gerösteten Haselnüssen darüber streuen.

\*\*\*