

Kartoffel-Mais-Suppe mit Frühlingszwiebel und Dill

Zutaten: (für 4 Personen)

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 3-4 Schalotten, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gequetscht
- Maiskörner (kleine Büchse Mais à 140 g), abgetropft
- 8 dl Gemüse - oder Hühnerbouillon
- 3-4 EL Crème Fraîche
- 1 Frühlingszwiebel mit dem Grün, in 0.5 cm grosse Rädchen geschnitten
- ein paar wenige Zweiglein frischer Dill
- Bratbutter zum Anschwitzen der Schalotten und der Knoblauchzehe
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- nach Belieben grob zerstossene Chiliflocken

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauchzehe in etwas Bratbutter auf kleinem Feuer anschwitzen, bis die Schalotten weich sind. Schalotten und Knoblauch sollen dabei aber keine Farbe annehmen.

Die Kartoffelscheiben und die Maiskörner zu den Schalotten geben. Kurz mitdämpfen und dann mit der Bouillon ablöschen. Zugedeckt auf mittlerem Feuer köcheln lassen, bis die Kartoffelscheiben gerade gar sind. (Achtung: Die Kartoffeln dürfen nicht zu weich werden!)

Die Suppe durch ein Sieb in eine zweite Pfanne giessen. Die Hälfte der Kartoffeln und der Maiskörner zur Bouillon geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Crème Fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restlichen Kartoffelscheiben und die übrigen Maiskörner auf die Teller verteilen, bzw. in der Mitte der Teller anrichten. (Wichtig: So anrichten, dass die eine oder andere Kartoffelscheibe, bzw. einige Maiskörner noch zu sehen sind, wenn die pürierte Suppe dazu gegossen wird.)

Die Suppe vorsichtig in die Teller geben. Mit zwei oder drei Dill-Zweiglein und etwas Frühlingszwiebeln ausgarnieren. Grob gemahlene Pfeffer und nach Belieben zerstossene Chili-Flocken darüber geben.