

Kresseschaum-Süppchen

Zutaten für 4 Portionen :

3 Möhren,
1 Stange Lauch (nur das Weiße),
1 Zwiebel,
2 Stangen Bleichsellerie,
2 Petersilienwurzeln,
2 EL Butter,
1 l Wasser,
Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer,
200 ml Sahne,
80 g Kresse.



Zubereitung :

Möhren, Lauch, Zwiebel, Bleichsellerie und Petersilienwurzel putzen bzw. schälen und grob schneiden. In einem großen Topf die Butter heiß werden lassen und die Zwiebeln und den Lauch darin andünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit dem Wasser ablöschen, Möhren, Bleichsellerie und Petersilienwurzeln zugeben und zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze 40 Minuten köcheln lassen.

Wenn das Gemüse weich ist, den Fond durch ein Sieb gießen und die Möhren herausortieren. Gemüse wieder zum Fond geben und alles im Mixer pürieren. Sahne dazugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kresse waschen, gut trocken schütteln und klein schneiden, ein wenig zur Dekoration zurückbehalten. Kresse in die Suppe geben und mit einem Pürierstab so lange aufmixen, bis eine Schaumschicht entsteht.

Tipp :

Einfacher geht es, wenn man ungesüßte Sahne aus der Sprühdose verwendet. Etwas Sahne auf die Suppe sprühen und mit einer Gabel unterziehen.