



KUCHLER



Wurzelschaum Suppe

Zubereitungszeit Personen

40 min

4

ZUTATEN

1/2 Stk. Knollensellerie
1Stk. Knoblauch
1Stk. Lauch
6Stk. Champignon
2Stk. Schlotten
1Stk. Zitrone
3Stk. Schwarzwurzel
3Stk. Pastinake
3Stk. Topinabur
150gr. Butter
4Stk. Jakobsmuschel
1Stk. Zwiebel
2dl Rahm
5dl Gemüsebrühe
Kürbiskernöl

ZUBEREITUNG

Schwarzwurzel gut waschen und schälen.
Pastinake und Topinabur auch schälen und alles fein zusammen schneiden.

Schalotten, Knoblauch und Zwiebel fein schneiden und alles zusammen im Butter andünsten ohne Farbe. Wurzeln begeben und mitandünsten ohne Farbe.

Champignon begeben und mit Weisswein ablöschen und ein Schuss Zironensaft dazu.

Salz und Pfeffer begeben, wer möchte, kann eine Chili begeben. Gemüsebouillion auffüllen.

Kochen lassen 10 min. Rahm begeben und gut mixen.
Durch ein feines Sieb passieren.

Suppe warmstellen.

Jakobsmuschel würzen in einer ganz heissen Pfanne anbraten (nicht zu früh wenden)!

Suppe aufschäumen und mit Jakobsmuschel in einem tiefen Teller anrichten. Etwas Kürbiskernöl drüberträufeln.

En guete!!