

Italienische Rezepte

Kartoffel Lauchsuppe mit Bratapfelmus

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Apfel, Europa, Gemüse, Italien, Kartoffel, Lauch, Obst

Bratapfelmus:

2 Äpfel
2 Zimtstangen
1/2 Essl. Rosinen

1 Essl. Mandeln
50 ml Weißwein

Kartoffel-Lauchsuppe:

100 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
300 g Lauch
Salz, Pfeffer
700 g Kartoffeln
2 Essl. Olivenöl

100 ml Weißwein
1,20 Liter Geflügelfond
Muskatnuss
100 ml Schlagsahne
20 g Butter

Dekoration:

frittierte Lauchstreifen

1. Für das Bratapfelmus das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Äpfel auf ein Backblech setzen und in die Apfelöffnungen jeweils eine halbierte Zimtstange stecken. Rosinen, Mandeln und Weißwein auf das Backblech geben und im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 30 Min. braten. Anschließend alles durch ein Passiersieb (oder Flotte Lotte) streichen und abkühlen lassen.

2. Für die Suppe Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

3. Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin glasig andünsten. Dann Lauch und Kartoffeln zugeben und mit Weißwein und Fond auffüllen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. leise kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

4. Sahne steif schlagen. Suppe in einen Küchenmixer geben und fein mixen. Sahne und Butter nach und nach zugeben und untermixen.

5. Vom Bratapfelmus jeweils 1 Nocke mit einem Esslöffel abstechen und in tiefe Teller setzen. Mit der Suppe umgießen und mit Lauchstreifen dekorieren. Sofort servieren.

wZubereitungszeit: 1 Std. 10 Min.