

Steckrüben-Suppe mit Lammhack-Bällchen und Petersilien-Pesto

 happy-mahlzeit.com/2019/11/21/steckruben-suppe-mit-lammhack-baellchen-und-petersilien-pesto/

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Steckrüben
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Lammhack
- 1 Ei
- 1 Brötchen, altbacken
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 100ml lauwarme Milch
- 600ml Gemüsefond
- 200ml Sahne
- 50ml Weißwein
- 60g Butter
- 130ml Olivenöl
- 60g Pinienkerne
- 50g Parmesan am Stück
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 TL grober Dijon-Senf
- 1 EL Currypulver
- Chili
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Steckrübe schälen und grob würfeln. 2 Schalotten schälen und klein würfeln. Beides mit dem Currypulver in einem Topf mit 30g erhitzter Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Den Fond aufgießen und die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Kurz vor Ende der Garzeit die Sahne zugeben und noch 3-5 Minuten kochen lassen.

Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Brötchen würfeln und mit der warmen Milch übergießen. Die restlichen Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und klein würfeln, die Rosmarinnadeln vom Stiel ziehen und klein hacken. 30g Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Rosmarin sowie 30g Pinienkerne darin anschwitzen. Das Lammhack mit der Schalotten-Pinienkern-Mischung, dem Brötchen, Ei, Senf verrühren und die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Stiele glatte Petersilie abbrausen, trocknen, die Blätter fein hacken und unter die Hackfleischmasse mischen. Mit Hilfe eines Eis-Portionierers zu kleinen Bällchen formen und diese in einer Pfanne in 30ml Olivenöl von allen Seiten goldbraun braten.

Die Petersilienblätter mit den Pinienkernen, 1/2 Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft, etwas fein abgeriebener Zitronenschale und 100ml Olivenöl in einen Zerkleinerer geben und zu einer feinen Paste mixen. Zuletzt den Parmesan reiben, hinzufügen, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe in einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb in den Topf zurück passieren. Mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Suppe in tiefen Schalen anrichten, mit etwas Petersilien-Pesto beträufeln und die Lammhack-Bällchen dazu servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 12.11.2011

Prominenter Gast: Walter Plathe