

Lafers Kartoffel-Pastinaken-Suppe mit Leberwurst-Crostini

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-kartoffel-pastinaken-suppe-mit-](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-kartoffel-pastinaken-suppe-mit-)

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g feine Leberwurst
- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 g Pastinaken
- 3 Schalotten
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1/2 Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Chilischote
- 50 g Butter
- 20 ml Olivenöl
- 700 ml Gemüsefond
- 50 g Sahne
- 1 Zweig Majoran
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Grillfunktion vorheizen

Für die Suppe

1. Zitrone halbieren und 1 Hälfte auspressen
2. Pastinaken, 2 Schalotten und Kartoffeln schälen, grob würfeln
3. Butter in einem Topf erhitzen, Pastinaken und das Gemüse darin anschwitzen
4. Gemüsefond angießen und die Suppe 10 Minuten köcheln lassen
5. wenn Kartoffeln und Pastinaken weich sind, das Ganze in einen Glasmixer geben und fein pürieren
6. Suppe durch ein Sieb in den Topf zurück gießen, aufkochen
7. mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen
8. Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren in die Suppe geben
9. Suppe mit einem Pürierstab nochmals schaumig aufmixen

Für die Crostinis

1. Baguette in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne goldgelb rösten
2. Leberwurst miteiner Gabel zerdrücken

3. übrige Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln
4. Majoranblättchen abzupfen und klein hacken
5. Chilischote längs aufschneiden, entkernen und fein würfeln
6. Das Ganze mit der Leberwurst vermengen und auf die Brotscheiben streichen
7. Brotscheiben im Backofen 3 Minuten überbacken

Anrichten

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die heiße Suppe in tiefe Teller füllen, mit den Crostini servieren und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Patricia Schäfer

Lafer! Lichter! Lecker! vom 9.1.2010