

Caesar-Salad-Soup mit Croûtons und Parmesan-Hippe

Zutaten für 2 Personen

Für die Suppe:

- 150 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Knollensellerie
- 2 Miniromanasalate
- 1 Zitrone
- 1 Eigelb
- 30 g geriebener Hartkäse
- 30 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 200 ml Milch
- 300 ml Gemüsesfond
- 1 TL Cayennepfeffer
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Croûtons:

- 2 Roggenbrotscheiben
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Parmesan-Hippe:

20 g Parmesan

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke würfeln, in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten garen, abgießen, kurz abdampfen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Romanasalat von den äußeren Blättern befreien, waschen und in Streifen schneiden. Salatherzen ganz lassen und beiseitelegen. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, Sellerie zugeben und unter Rühren 2 – 3 Minuten braten. Knoblauch und Salat zugeben, bis dieser leicht zerfällt. Fond hinzugeben und zum Kochen bringen. 5 – 8 Minuten kochen lassen, bis der Sellerie weich ist.

Die Suppe unter der Zugabe von 100 ml Milch pürieren, gepresste Kartoffeln zugeben und durchmischen. Eigelb mit der restlichen Milch verquirlen und mit Frischkäse in die Suppe mixen. Nicht mehr aufkochen lassen, geringe Hitze. Die Suppe mit einem Teil des Käse, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Salatherzen längs halbieren und in Öl auf der Schnittfläche anbraten. Den Salat leicht bräunen und wenden. Restlichen Käse auf die gebratene Schnittfläche des Salat streuen und schmelzen lassen.

Gegebenenfalls mit Deckel dünsten.

Für die Croûtons die Brotscheiben in eine Pfanne ohne Fett geben, leicht bräunen, aus der Pfanne nehmen und die warmen Scheiben mit Knoblauch einreiben. Das Brot in gleich große Würfel schneiden, in einer Pfanne mit wenig Öl goldbraun rösten und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Parmesan fein reiben, auf einem Blech mit Backpapier in einen dünnen Streifen legen und im Ofen schmelzen lassen. Nach 5 – 7 Minuten ist der Käse leicht gebräunt und kann aus dem Ofen genommen werden. Vorsichtig vom Blech lösen und über ein Glas legen.

Die Suppe in Schüsseln geben, mit einer Salathälfte und den Croûtons anrichten und servieren.

Rezept: Peter Schunke

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. März 2017

Episode: Vorspeisen