

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Haselnüssen

Zutaten (für 6 Personen):

- 750 g Petersilienwurzeln
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Blattpetersilie
- 500 ml Sahne
- 1 Zehe Knoblauch
- 6 EL geschälte Haselnusskerne
- 1 EL Rapsöl
- frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer
- Salz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL Crème fraîche

Petersilienwurzeln putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einen Topf geben. Die Brühe dazugeben und aufkochen. Anschließend die Temperatur reduzieren und die Petersilienwurzeln 25 Minuten in der Brühe ziehen lassen.

Petersilienblätter von den Zweigen zupfen. Einige schöne Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Blätter 5 Sekunden in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, dabei einmal mit einer Schaumkelle umrühren. In Eiswasser abschrecken, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Sahne zu den gegarten Petersilienwurzeln in den Topf geben und einmal aufkochen. Anschließend mit einem Stabmixer sämig pürieren. Wer eine sehr feine Suppe haben möchte, passiert sie zusätzlich durch ein feines Sieb. Ein Drittel der Suppe abnehmen und in einen hohen Mixbecher geben. Den Rest beiseitestellen.

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit der blanchierten Petersilie in den Mixbecher geben und alles mit einem Stabmixer sämig pürieren. Beiseitestellen.

Haselnusskerne in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) 10-15 Minuten braun rösten. Auf ein Schneidbrett geben, etwas abkühlen lassen und dann mit einem Messer vorsichtig halbieren. Mit Rapsöl und reichlich schwarzem Pfeffer in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

10 Minuten vor dem Anrichten die Petersilienwurzel- und die Blattpetersilien-Suppe in getrennten Töpfen aufkochen. Beide mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilienwurzel-Suppe mit etwas fein geriebener Zitronenschale und frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken. Crème fraîche hinzufügen, die Suppe mit einem Stabmixer schaumig aufmixen und auf vorgewärmte Suppentassen verteilen.

Die Blattpetersilien-Suppe ebenfalls aufmixen und anschließend mit einem Löffel vorsichtig über die schaumige Petersilienwurzel-Suppe träufeln. Die Suppe mit den gerösteten Haselnusskernen und der Petersilie garnieren. Sofort servieren.

Sendetermin: 18.12.2023

Koch/Köchin: Alexander Herrmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen