

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Haselnüssen

Zutaten (für 6 Personen):

- 750 g Petersilienwurzeln
- 800 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 1 ½ Bund Blattpetersilie
- 500 ml flüssige Sahne
- 1 Zehe Knoblauch
- 6 EL geschälte Haselnusskerne
- 1 EL Rapsöl
- frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer
- Salz
- 1-2 unbehandelte Zitronen
- 2-4 EL Crème fraîche

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

Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen. Einige schöne Blättchen für das Anrichten beiseitelegen. Die restlichen Petersilienblättchen fünf Sekunden in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, dabei einmal mit einer Schaumkelle umrühren. Die blanchierten Petersilienblättchen in Eiswasser abschrecken, anschließend in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Die Sahne zu den gegarten Petersilienwurzeln in den Topf geben und einmal aufkochen. Anschließend alles mit einem Stabmixer sämig pürieren (wer eine sehr feine Suppe haben möchte, passiert alles durch ein feines Sieb). Von dieser Petersilienwurzel-Suppe ein Drittel abnehmen und in einen hohen Mixbecher geben. Die restliche Petersilienwurzel-Suppe beiseitestellen.

Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchscheiben und die blanchierten Petersilienblättchen in den Mixbecher geben. Anschließend alles mit dem Stabmixer sämig pürieren. Die grüne Blattpetersilien-Suppe beiseitestellen.

Die Haselnusskerne in eine Auflaufform geben und im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen (Umluft) 10 bis 15 Minuten braun rösten. Die gerösteten Haselnusskerne auf ein Schneidbrett geben, etwas abkühlen lassen, anschließend mit einem Messer vorsichtig halbieren. Die Haselnüsse mit dem Rapsöl und reichlich schwarzem Pfeffer in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Zehn Minuten vor dem Anrichten die Petersilienwurzel- und die Blattpetersilien-Suppe in getrennten Töpfen aufkochen. Jede Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilienwurzel-Suppe mit etwas fein geriebener Zitronenschale und etwas frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken. Die Crème fraîche hinzufügen, die Suppe mit dem Stabmixer schaumig aufmixen und auf sechs vorgewärmte Suppentassen verteilen. Die Blattpetersilien-Suppe mit dem Stabmixer ebenfalls aufmixen und mit einem Löffel vorsichtig über die schaumige Petersilienwurzelsuppe träufeln. Die Suppe mit den gerösteten Haselnusskernen und den Petersilienblättchen garnieren. Sofort servieren.

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