



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Süsskartoffel-Schaumsuppe mit Kartoffelchips

Gefülltes Rindsfilet

Trauben-Mandel-Creme

Zutaten:

Zubereitung:

Süsskartoffel-Schaumsuppe mit Kartoffelchips

1 Stk. Schalotte
2 Stk. Knoblauchzehen
1 Stk. Fenchel
2 Zweige Stangensellerie
1 St. Lauchstange, klein
1 TL Fenchelsamen
300 g Süsskartoffeln

2 EL Butter
1/2 TL Currypulver mild
1 dl Noilly Prat
6 dl Gemüsebouillon

Erdnussöl zum Ausbacken

2 dl Rahm
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft

Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Fenchelknolle halbieren, den Strunk entfernen und die Knolle in feine Würfel schneiden. Vom Stangensellerie das schöne Grün beiseite legen, dann die Zweige fein würfeln. Lauch rüsten und in kleine Ringe schneiden. Die Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen. Die Süsskartoffeln schälen. Von einer Kartoffel mit dem Sparschäler einige sehr dünne Scheiben abschneiden und beiseite stellen. Die restlichen Kartoffeln klein würfeln.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Das vorbereitete Gemüse, die Fenchelsamen und die Kartoffelwürfelchen beifügen und kurz mitdünsten. Den Curry darüberstäuben und kurz weiterdünsten, bis es gut riecht. Den Noilly Prat dazugießen und auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Gemüsebouillon beifügen und die Suppe zugedeckt auf mittlerem Feuer etwa 30 Minuten kochen lassen.

Inzwischen in einer Bratpfanne einige Löffel Erdnussöl erhitzen. Die beiseite gelegten Kartoffelscheiben hineingeben und knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das beiseite gelegte Selleriegrün hacken. Den Rahm steif schlagen.

Die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb giessen, um die Fenchelfäden und -samen zu entfernen. Bis hierhin kann die Suppe vorbereitet werden.

Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und kräftig mit Salz und Pfeffer sowie wenig Zitronensaft abschmecken. Den Schlagrahm beifügen und die Suppe wenn nötig nachwürzen. Sofort in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, mit dem Selleriegrün bestreuen und mit Kartoffelchips garnieren.