

Hier und heute



Kartoffel-Lauchsuppe mit Fleischbällchen

Unser Sternekoch Alexander Wulf zaubert eine cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit saftigen Fleischbällchen. Das schmeckt nach Frühling!

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für die Suppe

- 1 kg Kartoffeln, geschält und in Streifen geschnitten
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 2 Scheiben Speck, gewürfelt
- 50 g Nussbutter
- 50 g Butter
- 2 Stangen Lauch, geputzt und in Ringe geschnitten
- 800 ml Geflügelbrühe
- 200 ml Sahne
- 1 TL Majoran
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Schalotten und Speck in Nussbutter anbraten. Kartoffeln und Majoran dazugeben und kurz mit dünsten. Mit Geflügelbrühe aufgießen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Dann die Sahne hinzufügen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren.

Den Lauch in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald der Lauch weich ist, als Einlage in die Suppe geben. Mit etwas gehackter Petersilie verfeinern.

Zutaten für die Fleischbällchen

- 400 g Hackfleisch (halb und halb)
- 6 Schalotten, klein geschnitten und in 50 g Butter angeschwitzt
- 2 Ei
- 4 EL Panko (oder Semmelbrösel)
- Salz, Pfeffer
- 6 EL Petersilie, fein geschnitten
- 40 ml Milch

Außerdem

- 2 Lorbeerblatt für das Kochwasser

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen und daraus kleine Bällchen formen. Diese in kochendem, leicht gesalzenem Wasser mit einem Lorbeerblatt etwa fünf Minuten gar ziehen lassen.

Die fertigen Fleischbällchen in die Suppe geben und zu Schluss alles mit frischem Koriander dekorieren.