

Hier und heute



Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit Wacholderschinken, Schnittlauch und Croûtons

Cremig und erfrischend: Fabian Timmer serviert eine kalte Kartoffel-Lauch-Suppe - leicht und voller Geschmack.

Das Rezept

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten für die Suppe

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 3 große Stangen Lauch
- 1 kleine Zwiebel
- 40 g Butter
- 800 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1–2 TL Zitronensaft

Zutaten für die Einlage und das Topping

- 320 g Wacholderschinken, in feine Streifen geschnitten
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zutaten für die Croûtons

- 3 Scheiben helles Brot oder Toast
- 2 EL Butter oder 2 EL Olivenöl
- etwas Salz

Zubereitung

Gemüse vorbereiten

Den Lauch längs aufschneiden, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel fein würfeln.

Suppe kochen

Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel und Lauch darin bei milder Hitze glasig anschwitzen, ohne dass sie Farbe nehmen. Kartoffeln zugeben, kurz mitdünsten und mit dem Gemüsefond auffüllen. Alles etwa 20–25 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Pürieren und verfeinern

Die Suppe fein pürieren. Anschließend Sahne und Milch einrühren und die Suppe mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken. Für eine besonders feine Konsistenz nach Wunsch noch durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen.

Croûtons zubereiten

Das Brot in kleine Würfel schneiden. Butter oder Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun und knusprig rösten. Leicht salzen.

Anrichten

Die Suppe in tiefe Teller oder Schalen geben. Wacholderschinken darauf verteilen und mit fein geschnittenem Schnittlauch sowie den knusprigen Croûtons bestreuen.

Hier und heute



Tipps für die Zubereitung

Lauch nur sanft anschwitzen: Er sollte keine Farbe nehmen, damit die Suppe ihre helle, elegante Farbe und den feinen Geschmack behält.

Sehr fein pürieren: Eine kalte Kartoffel-Lauch-Suppe lebt von ihrer samtigen Konsistenz. Besonders edel wird sie, wenn man sie nach dem Pürieren noch durch ein feines Sieb gibt.

Wacholderschinken erst beim Anrichten zugeben: So bleibt er saftig, zart und behält sein feines Aroma, ohne in der heißen Suppe zu garen.

Croûtons getrennt servieren, wenn nötig: Dann bleiben sie länger knusprig und weichen nicht sofort in der Suppe auf.

Vegetarische Alternative zum Schinken: mit gebratenen Pilzen arbeiten – zum Beispiel mit Pfifferlingen, wenn sie Saison haben, oder mit Kräuterseitlingen.

Wer mag, kann die Suppe auch warm servieren.