

Pastinaken-Käse-Suppe

Zutaten :

600 g Pastinaken
350 g Kartoffeln
200 ml Sahne
heisse Geflügelbrühe (oder Gemüsebrühe)
50 ml Weisswein
60 g mittelalten Mimolettekäse
1 Handvoll Haselnuskerne

Zubereitung:

Pastinaken schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden

Version VITAMINEUR:

250 ml Wasser in den Vitamineur füllen, Dreibein hineinstellen.

Pastinaken und Kartoffeln in den Dünstkorb geben und auf das Dreibein stellen. Deckel drauf und mit den Verschlussgriffen verriegeln.

Auf der Herdplatte mit maximaler Hitze zum Kochen bringen und dann soweit herunterregeln, dass das rote Ventil gerade so zur Hälfte hochsteigt und wenig Dampf austritt. Cirka 15 Minuten garen lassen.

Nach den 15 Minuten mit einem Küchenmesser in Pastinaken und Kartoffel stechen. Es soll kein harter Kern mehr spürbar sein.

600 ml Brühe vorbereiten.

Gegarte Pastinaken und Kartoffeln in einen Topf geben, die Sahne sowie 2/3 der Brühe zugießen und mit dem Pürierstab solange mixen, bis keine Stücke mehr vorhanden sind. Ist die Suppe noch sehr dickflüssig, nach und nach die restliche Brühe untermixen, bis eine cremig-flüssige Konsistenz erreicht ist.

Ist es immer noch zu dickflüssig (das hängt von dem Feuchtigkeitsgehalt der Pastinaken und Kartoffeln, sowie der beim Dünsten aufgenommenen Menge Wasser ab) nach und nach Wasser zugießen.

Version Kochtopf:

Pastinaken und Kartoffeln in einen Topf geben und so viel Wasser eingießen, dass die Würfel noch ein bisschen aus dem Wasser herauschauen.

Ein Viertel der Sahne zugießen, Deckel drauf und zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen, die Herdplatte soweit herunterregeln, dass es gerade noch so köchelt.

Nach 20 Minuten mit einem Küchenmesser in Pastinaken und Kartoffel stechen. Es soll kein harter Kern mehr spürbar sein.

250 ml Brühe vorbereiten.

Die restliche Sahne und 2/3 der Brühe zugießen und mit dem Pürierstab solange mixen, bis keine Stücke mehr vorhanden sind. Ist die Suppe noch sehr dickflüssig, nach und nach die restliche Brühe untermixen, bis eine cremig-flüssige Konsistenz erreicht ist.

Ist es immer noch zu dickflüssig (das hängt von dem Feuchtigkeitsgehalt der Pastinaken und Kartoffeln, sowie der beim Kochen zugefügten Menge Wasser ab) nach und nach Wasser zugießen.

Weiterverarbeitung:

Rinde vom Mimolettekäse entfernen und 50 g Käse mit der groben Reibe reiben.

Weißwein und geriebenen Käse in die Suppe geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auflösen. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen, sonst verklumpt der Käse.

Suppe mit Salz abschmecken und in Suppenteller servieren.

Die Haselnuskerne grob hacken (z.B. in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer zerschlagen)

Einige Käsestreifen mit der groben Reibe reiben und die Suppe mit diesen Streifen und den gehackten Haselnüssen dekorieren