Pastinakencremesuppe mit Speckschäumchen

Neulich war es mal wieder so weit und mein Freund und ich haben für seine Familie ein 3-Gänge-Menü auf die Beine gestellt. Mittlerweile gibt es das oft von uns geschenkt, zum Geburtstag oder zu Weihnachten. Denn unserer Meinung nach ist nichts wichtiger, als einfach Zeit miteinander zu verbringen. Die Zeit rennt und ehe man sich versieht ist schon wieder ein Jahr um. Und die schönsten Erinnerungen hat man doch meist an nette Abende, tolle Ausflüge oder großartiges Essen, was man gemeinsam mit Freunden oder Familie gekocht und gegessen hat. Heute möchte ich Euch deshalb die Vorspeise des besagten Abends vorstellen. Eine Pastinakencremesuppe. Weil mir das irgendwie zu "langweilig" war und ich mal wieder (wie irgendwie jedes Mal, wenn Besuch kommt) etwas neues ausprobieren wollte, habe ich ein Schaum mit Speckaroma gemacht. Hier findet ihr das Rezept für die Pastinakencremesuppe mit Speckschäumchen:

Pastinakencremesuppe mit Speckschäumchen

Cremige Suppe aus Pastinaken und Kartoffeln mit einem Haube aus einem luftigem Speckschaum

Für die Suppe:

- 500 g Pastinaken
- 150 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Stich Butter
- 500 ml Hühnerfond
- Wasser
- 150 ml Sahne
- 2 EL Zitronensaft

- Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat

Für das Speckschäumchen:

- 300 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 50 g Speck

1. Für die Suppe die Pastinaken und Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin andünsten. Sobald die Zwiebel glasig wird, die Pastinaken und Kartoffeln zugeben. Nach ein paar Minuten mit dem Hühnerfond und Wasser ablöschen, sodass alles bedeckt ist. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten gar köcheln lassen.

2. Wenn das Gemüse weich gekocht ist, mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat und dem Zitronensaft abschmecken. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, einfach noch ein Schluck Wasser oder Milch hinzufügen. Ggf. noch ein bisschen Agavendicksaft, Zucker oder Honig dazugeben, damit die bittere Komponente ein wenig ausgeglichen wird.

3. Für das Speckschäumchen die Milch mit der Sahne in einen Kochtopf geben. Den Speck dazugeben und alles zusammen aufkochen. Aufpassen, dass nichts überkocht. Die Hitze reduzieren und 5-10 Minuten “leise” köcheln lassen. Dann den Herd abstellen und noch etwas ziehen lassen. Bevor die Suppe serviert wird, den Speck entfernen und die Masse wieder aufkochen. Mit einem Pürierstab oder einem Milchschäumer (Ich habe den von Ad hoc, funktioniert wunderbar!) aufschäumen. Dabei den Topf etwas schräg halten und den Milchaufschäumer auf und ab bewegen. Den Topf mit dem Schaum ab und zu etwas auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich der Schaum verdichtet und steif wird. Die Suppe auf Teller füllen und jeweils einen großen Löffel Speckschaum in die Mitte geben. Mit etwas Pfeffer oder Schnittlauch garnieren und servieren!



Lasst es euch schmecken!

Eure Paula