

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Marion Michels

Cremige Petersilienwurzelsuppe mit Granatäpfeln und Hirschbratwürstchen

WERKZEUG

Küchenmaschine

ZUTATEN

Cremige Petersilienwurzelsuppe

- 400 g *Petersilienwurzeln, geschält, gewürfelt
- 2 *Schalotten, geschält, gewürfelt
- 1 *Knoblauchzehe, geschält, gewürfelt
- 2 *Kafirlimeblätter, getrocknet
- 3 Ei Rapsöl zum Anziehen
- 1l Gemüsebouillon
- 2,5 dl Rahm
- 1 Bio-Limette, Saft und Abrieb
- Salz
- Weisser Pfeffer aus der Mühle
- Piment d'Espelette

Hirschbratwürstchen

- 4 Hirschbratwürstchen
- Butter zum Braten

Garnitur

- 100 g Granatapfelkerne, ausgelöst
- 1 Ei Petersilie, glatt, gehackt

ZUBEREITUNG

Cremige Petersilienwurzelsuppe

Die *Zutaten in heissem Rapsöl anziehen, dabei wiederholt umrühren. Mit der Gemüsebouillon aufgiessen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Kafirlimeblätter entfernen und die Suppe in der Küchenmaschine pürieren. Den Rahm hinzufügen und nochmals durchmischen und in einen Topf füllen, mit Limettensaft und -abrieb, Pfeffer, Salz und Piment d'Espelette würzen.

Hirschbratwürstchen

Die Hirschbratwürstchen bei kleiner Hitze in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butter langsam braten.

ANRICHTEN

Die Suppe portionenweise in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Petersilie und Granatapfelkernen garnieren. Die restlichen Granatapfelkernen und die Hirschbratwürstchen separat servieren.

