



Topinambur Cremesuppe

Rezept 4 Personen

Zutaten

1 kg Topinambur
1½ Liter Rindersuppe
1 kleine Knoblauchzehe
1 Messerspitze Kümmel
Salz und Pfeffer
¼ Liter Sahne
1/8 Liter Creme fraiche
100 g Frühstücksspeck

Topinambur-Knollen sorgfältig mit einer Bürste unter fließendem Wasser mitsamt der dünnen Schale reinigen. Die in Nussgröße geschnittenen Knollen geben Sie in 1 1/2 Liter klare und entfettete Rindsuppe und kochen Sie mit einer kleinen Knoblauchzehe und einer Messerspitze Kümmel etwa 1/2 Stunde. Dann lassen Sie die Suppe abkühlen und pürieren sie mit einem schnellaufenden Mixer.

Das Püree wird nochmals aufgekocht. 1/8 Liter Sahne und 1/8 Liter Creme fraiche mit dem Schneebesen eingeschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dosieren Sie das Salz vorsichtig, die Suppe soll ihren leicht süßlichen Eigenton nicht verlieren. Zum Schluss wird der Rest der Sahne (1/8 Liter) fest geschlagen und unmittelbar vor dem Servieren unter die heiße Suppe gezogen. 100 g zart geräucherter, durchgezogener Frühstücksspeck wird dünnstreifig geschnitten und in einer Pfanne scharf abgeröstet. Das überschüssige Fett wird entfernt und die knusprigen Speckstifteln auf die Suppe gesetzt.