

Deftige Gemüsesuppe à la Damien Klein



Fotos: Guy Wolff

DAMIEN KLEIN
RESTAURANT ROCKHALICIOUS
 5, avenue du Rock'n'Roll
 (Rockhal)
 L-4361 Esch/Alzette
 Telefon: 26 55 13 42
www.addicted-flavours.com

Zwei der Mettwürste in hauchdünne Scheibchen schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 50 Grad während zwei Stunden im Ofen trocknen lassen.

Das Gemüse, waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Mettwürste ganz klein schneiden.

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und das Gemüse mit den Mettwurststückchen darin anrösten.

Mit der Hühnerbrühe ablöschen und zwanzig Minuten köcheln lassen.

400 ml Sahne hinzufügen und bei kleiner Hitze ungefähr während einer Viertelstunde reduzieren.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restliche Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und mit dem Stabmixer aufschäumen, den Schaum auf der Suppe verteilen.

Zutaten für vier Personen

1 kg Möhren	500 ml Sahne
1 kg Lauch	10 Mettwürste
2 dicke Zwiebeln	10 cl Olivenöl
1 kleine Knolle Sellerie	Salz und Pfeffer
1,5 l Hühnerbrühe	

Weintipp

Dazu passt ein trockener Wein – warum nicht einmal wieder einen Elbling probieren? Ein Crémant oder ein deftiger Rosé tun es aber auch.