Topinambursuppe | knuspriger Roggen

Suppe:

(6 – 8 Portionen)

500g Topinambur
300 g Sellerie
50 g Butter
Ca. 1 Liter Flüssigkeit (Gemüsebrühe oder Wasser)
250 g Sahne
125 g Saure Sahne
1 EL Würzpaste
1 TL Kräutersalz
Pfeffer

Die Topinambur Knollen gut waschen, bei Bedarf bürsten und klein schneiden. Den Sellerie schälen, etwas klein schneiden und gemeinsam mit der Topinambur in der Butter langsam dünsten. Mit der Flüssigkeit aufgiessen und weichkochen. Sahne, Saure Sahne, Würzpaste, Salz und Pfeffer dazu geben, fein pürieren, passieren und abschmecken.

Knuspriger Roggen:

2 Eier
70 g Roggenmehl
½ TL Salz
½ TL Brotgewürz
Öl zum Backen

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Das Öl auf ca. 160 Grad erhitzen. Den Teig mit kreisenden Bewegungen ins Fett fliesen lassen. Von beiden Seiten knusprig backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten

Frischkäse und Kresse zum Anrichten

Etwas Frischkäse auf die Roggenchips dressieren und mit Kresse garnieren.
Die heiße Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen und mit den Chips anrichten.