

Bärlauch- schaumsuppe

KITZ

Roana Bauer
PFAFFENSCHWENDT

mit Kitzortellini

Rezept von

ANDI LECHNER

Gasthof Schwarzer Adler, Jochberg

Zutaten

für 4 Personen

BUTTERSCHMALZ
70G ZWIEBEL GESCHÄLT
45G SELLERIE GESCHÄLT
45G LAUCH (NUR WEISS)
25G STANGENSELLERIE
2G KNOBLAUCH
55G WEISSWEIN
340G AUFGUSSMITTEL (RINDSUPPE, HÜHNERSUPPE)
130G OBERS
SALZ, PFEFFER
BÄRLAUCHPÜRÉE
FRISCHER BÄRLAUCH

50G NUDELTEIG
10G ZWIEBEL
15G KAROTTEN
15G SELLERIE
1G KNOBLAUCH
70G GESCHMORTES KITZ
SALZ, PFEFFER, ROSMARIN, THYMIAN
SENF



② Suppe

Zubereitung

Den Zwiebel und das Gemüse farblos anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit z.B. Rindsuppe aufgießen und ca. 30 min köcheln lassen. Obers dazugeben, aufkochen lassen und gut mixen. Abseihen, Bärlauchpaste (blanchierter, gemixter Bärlauch – für die Farbe der Suppe) und frischen Bärlauch (je nach gewünschter Schärfe) einmixen und abschmecken.

① Tortellini

Zubereitung

Den Zwiebel und das Wurzelgemüse kleinstwürfelig schneiden und langsam aber gut anrösten. Knoblauch und Kräuter fein hacken, dazugeben und kurz mitrösten. Den Kitzbraten kleinschneiden und dazugeben. Ein wenig Bratensauce für die Bindung dazugeben und ein paar Minuten einkochen lassen. Abschmecken und kaltstellen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, mit der Kitzfülle befüllen und nach belieben formen. In Salzwasser ca. 3 Minuten kochen und in Butter schwenken.

Weineempfehlung

SAUVIGNON BLANC
Weingut Ewald Zweytick, Stüdsteiermark



PRESENTED BY

Die Suppe in einem Teller anrichten und die Tortellini darauf setzen.

MEHR REZEPTE UNTER
WWW.KOCHART.TIROL

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

