

Schwarzwurzel-Roquefort-Suppe mit Schinken

Für 2 Personen

4 Sch Parma-Schinken	750 g Schwarzwurzeln	25 g Roquefort
1 Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone	5 EL Butter
1 EL kalte Butter	2 EL Weizenmehl	30 g Maisstärke
100 ml trockener Weißwein	1 l Hühnerfond	100 ml Schlagsahne
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Die Schwarzwurzeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in das Zitronenwasser legen. Die Maisstärke in kaltem Wasser auflösen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Drei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Schwarzwurzelstücke zugeben und mit dem Mehl bestäuben. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Hühnerfond aufgießen. Die Suppe etwa 15 Minuten lang kochen lassen und mit der Maisstärke andicken. Anschließend sechs Wurzelstücke herausnehmen und beiseite legen. Die kalte Butter in die Suppe geben, das Ganze pürieren und nochmals aufkochen lassen. Die Sahne zugeben, nochmals aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Roquefort und den Schinken in kleine Stücke schneiden, den Topf vom Herd nehmen und den Käse zur Suppe geben. Auf die Holzspieße abwechselnd die Wurzelstücke und zwei Stücke des Parma-Schinkens stecken. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin anrösten. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den Spießen garnieren.

Ernst Willi am 23. November 2010