Rüeblisuppe «Vichy» mit Peterliöl

dg: sg-ssg

Eigentlich eine Vichyssoise, anstelle Lauch und Kartoffeln mit Rüebli bereitet und mit Peterliöl parfümiert.

400 g junge Rüebli
1 Zwiebel, gehackt
20 g Butter
1 Prise Salz & schwarzer Pfeffer
Wasser aus Vichy
30 g Crème fraîche
*Peterliöl
Fleur de sel de Guérande

Rüebli schälen und kleinschneiden. In Vichy-Salzwasser (von Vulkanböden aus Vichy) in 20 Minuten weichgaren, dann abgiessen. Dabei das Wasser auffangen.
Separat die Butter schmelzen, Zwiebel darin andünsten. Zu den Rüebli geben, mit 3 dl Kochwasser und Stabmixer feinmixen. Crème fraîche unterziehen und abschmecken. In Suppentassen verteilen. Einen Faden Peterliöl draufgiessen und wichtig, mit Fleur de Sel bestreut servieren.

***Peterliöl**
1 sehr grosser Bund Liscio (Blattpeterli) à 250 g
5 g Salz & eine Prise schwarzer Pfeffer, Typ Vietnam
3 dl Olivenöl

Dicke Stiele abschneiden und Liscio inklusive den feineren Stielen 10 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken-schleudern. Mit dem Messer grob dritteln und mit Olivenöl, Salz & Pfeffer im Cutter 5 Minuten auf 3'500 Touren sehr fein pürieren.
In einer Pfanne auf 70 Grad erwärmen - nicht kochen.
Ein Sieb auf eine Schüssel legen, mit einem Baumwolltuch auslegen und das warme Öl durchstreichen. Ein zweites Mal durch ein sehr feines Sieb passieren, ohne durchzustreichen. Das Öl baldmöglichst abkühlen. Restliche Liscio-Paste als Pesto verwenden.