Petersilienwurzel-Cremesuppe

Für 4 Personen

FUR DIE CREMESUPPE
2 Schalotten / 1/2 Stange Lauch (nur das Weiße) /50g Sellerie /50g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe / 30g Butter / 250g Petersilienwurzeln / 750ml Geflügelfond /250g Sahne / Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft

1 Schalotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln und Knoblauch küchenfertig vorbereiten und in Streifen schneiden. Die Butter schmelzen lassen und sämtliche Gemüse darin anschwitzen.
2 Die Petersilienwurzeln schälen und klein würfeln, zu dem Gemüse geben, kurz mit anschwitzen und dann mit dem Fond auffüllen. Die Suppe bei geringer Hitze abgedeckt 30 Min. köcheln lassen.
3 Danach die Sahne dazugeben, nochmals aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Petersilienwurzel-Cremesuppe durch ein feines Sieb passieren.

FÜR DIE KARTOFFELHACKBÄLICHEN
1 Schalotte / 50g Kartoffeln / 1/2 Bund glatte Petersilie / Salz / 1 Eigelb
100g Hackfleisch / schwarzer Pfeffer aus der Mühle / Saft von 1 Zitrone
2 EL Pflanzenöl

1 Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Kartoffeln ebenfalls fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
2 Die Kartoffelwürfelchen kurz in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und trocken tupfen.
3 Kartoffeln, Schalotten, Petersilie und Eigelb unter das Hackfleisch mischen. Die Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und mit leicht angefeuchteten Händen daraus kleine Bällchen formen. Hackbällchen in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl rundum anbraten.
Zum Servieren die heiße Suppe in tiefe Teller oder Suppentassen füllen und die Hackbällchen hineinlegen. Nach Belieben mit Kräutern garnieren.