



Der Gipfel der Genüsse
GOURMET IM SCHNEE

RESTAURANT SCHIALM, SCHIZENTRUM MAUTERNDORF,
GROBECK-SPEIERECK

ERDÄPFELSUPPE MIT LUNGAUER EACHTLING

kreiert von Josef Steffner-Wallner,
Zwei-Hauben-Koch und Patron im Restaurant Mesnerhaus, Mauterndorf

Zutaten für 4 Pers.:

500 g Lungauer Eachtling (Sorte Désiré oder Laura) gut waschen, schälen und in etwa daumengroße Stücke schneiden. 3 kleine weiße Zwiebel, ca. 200 g schälen und fein schneiden

In einem Topf 2 EL Butter und einen kleinen Schuss Maiskeimöl oder Butterschmalz erhitzen. Zwiebel und 2 EL gehackte Walnuskerne darin anrösten. Kartoffeln dazugeben und leicht rösten, bis sie etwas Farbe annehmen. Mit $\frac{3}{4}$ l Geflügelfond aufgießen und so lange kochen, bis die Kartoffeln weich sind (ca. 12 Min.).

Anschließend $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l Schlagobers und 3 EL Sauerrahm einrühren. Suppe aufkochen, mixen und durch ein Sieb gießen. Mit Gewürzsalz, gemahlene Kümmel und weißen Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Für die Einlage:

Kartoffelscheiben in einen kleinen Topf (mit ein paar Zentimetern hoch Öl) geben und kräftig erhitzen. D.h., die Kartoffelscheiben darin frittieren, dann aus dem Öl heben und zum Abtropfen auf ein Küchenkrepppapier legen. Die Kartoffelchips leicht

salzen. Dünn geschnittene Speckscheiben in einer Pfanne leicht erwärmen - so lange, bis der Speck knusprig ist. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.

Vor dem Anrichten die Suppe mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen. Mit den Erdäpfelchips als Einlage oder Dekoration garnieren. Etwas Majoran-Öl (Tipp: Neusiedler Majoran-Öl von Johannes Pintaritz oder selber gemachtes Majoran-Öl) darüber träufeln. Eventuell noch fein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.