



Portrait: Steindorfer; Melanie Bauer Photodesign; Speisefoto: Denis Steindorfer

## Grüne Fastenschaumsuppe

### Zutaten

|   |                     |
|---|---------------------|
| 2 Stk. Schalotten   | Kreuzkümmel         |
| 200 g Gemüse (gelbe Karotten,<br>Sellerie, Petersilienwurzel) | Lorbeerblatt        |
| 1 große mehlig Kartoffel                                      | Muskatblüte         |
| 500 ml Gemüse Fond (ungesalzen)                               | Liebstöckel         |
| 150 ml Kokosmilch   | 150 g jungen Spinat |
| 2 EL Kokosfett  | Meersalz            |

Schalotten in kleine Würfel schneiden und in ein wenig Kokosfett anschwitzen. Kartoffel und Gemüse waschen und schälen, ebenfalls in Stücke schneiden und zu den Schalotten den Topf geben. Gewürze zugeben und mit dem Gemüsefond aufgießen. Das ganze ca. 30 min leicht kochen lassen, die Kokosmilch dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Den gewaschenen Spinat und ein paar Blätter vom Liebstöckel in einen Standmixer geben und den Suppenansatz darauf gießen und mixen. Mit Meersalz abschmecken.

Als kleinen Tipp zum Servieren: noch ein paar Tropfen Eleon Bio Leinöl meines Lehrmeisters Florian Klinger hinzugeben.

**Denis Steindorfer** | Restaurant Schloss Loersfeld | [www.schlossloersfeld.de](http://www.schlossloersfeld.de)

teilen spendet zukunft  
aktion familienfasttag

 Katholische  
Frauenbewegung