

# Krensuppe mit Blätterteig-Osterkainerrose

für 4 Personen

## Zutaten:

150 g weiße Zwiebel  
30 g Sellerie  
30 g Petersilienwurzeln  
50 g Butter  
1,5 dl Weißwein  
7 dl Gemüsesuppe oder Rindsuppe  
2 dl Schlagobers  
1/2 Wurzel frischer Kren  
80 g pasteurisierter Kren  
Stärkemehl zum Abbinden



## Für die Blätterteig-Osterkainerrose:

4 x 50 g Blätterteig  
1 EL geriebener Parmesan  
24 Scheiben Osterkainer  
1 Ei zum Bestreichen  
2 EL geschlagenes Obers zum Anrichten  
Fandlers Camolinaöl zum Anrichten

## Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken, Petersilienwurzeln und Sellerie kleinwürfelig schneiden. In der Butter anschwitzen und danach mit Weißwein ablöschen. Mit der Suppe aufgießen, cirka 15 Minuten kochen lassen und zum Schluss das Obers begeben.

Für die Blätterteigrosen 8 Blätterteigstreifen mit 4 x 15 cm ausrollen. 4 Streifen mit Ei bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Nun je 6 Scheiben Osterkainer darauf schichten und eine nicht bestrichene Blätterteigscheibe darüberlegen. Nun zusammenrollen und bei 180°C cirka 12-15 Minuten backen.

Nun der Suppe den Kren begeben und in einem Mixer gut pürieren. Durch ein Sieb passieren und die Suppe nochmals aufkochen. Nun mit etwas angerührtem Stärkemehl auf die richtige Konsistenz binden. Vor dem Servieren die Suppe mit einer Butterflocke nochmals aufschäumen und in einem tiefen Teller anrichten. Frischen Kren darüber reiben und mit Kräuterobern und ein paar Tropfen Camolinaöl servieren.

*Viel Freude beim Nachkochen wünscht*

*Ihnen das Steirerhof-Küchenteam*