



Die Rhabarbersuppe, hier mit Safran, ist auf eine warme Art säuerlich, leicht scharf und reich. (4/2014)

DSUPPA

Suppe aus Rhabarber und Kartoffeln, mit Ingwer und Zitronenzeste

Bei dieser Suppe handelt es sich dem Namen zum Trotz nicht um ein Walliser Rezept. Rhabarber wird im Wallis nicht mehr und nicht weniger geschätzt als im Rest der Schweiz. In der Regel wird das Gemüse wie ein Obst behandelt und mit Zucker (und Zimt) zu Kompott oder Konfitüre, Torte, Saft oder Eis verarbeitet. Hier stelle ich ein eher untypisches Rhabarberrezept vor, das keine Heimat und auch keine traditionellen Vorläufer hat. Ich habe es erstmals im Oberwallis gekocht, an einem Frühlingstag, der so gar nichts Frühlingshaftes hatte, lag doch rund um das Haus immer noch hoher Schnee.

Nördlich der Alpen würde man die Suppe wohl *Rhabarbersuppe* nennen, im Wallis aber spezifiziert man laut Auskunft von Einheimischen in der Regel nicht, woraus eine Suppe gemacht ist und würde also auch hier einfach von Dsuppa sprechen, «die Suppe».

Diese Suppe hat eine dunkle Erdnussfarbe und einen Geschmack, den man nicht sofort mit Rhabarber assoziiert – ist man dessen Aroma doch nur in süsser Form gewöhnt. Die Crème ist auf eine warme Art säuerlich, leicht scharf und reich. Obwohl die Suppe allein schon sehr erfüllend ist, kann man ihr mit kleinen Ein- oder Auflagen zusätzliche



Auf einem Stück Papier | «Gerne würde ich den Schrei einer Krähe hören, das muntere Zirpen einer Alpendole, den Ruf eines Skifahrers. Doch da ist nur das Plop der Flocken auf meiner Jacke, das trockene Quietschen meiner Stiefel im Schnee und das dumpfe Rauschen des Windes, der mir unter die Kapuze fährt. Wenn ich zurückblicke, dann sehe ich unmittelbar...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 19. April 2014.



Geräucherte Makrele stellt einen anregenden Kontrast zu der säuerlichen Rhabarbersuppe dar. (4/2014)

Reize abgewinnen. Ein Tropfen Olivenöl passt gut, etwas zerriebener Safran bringt die erdigen Seiten der Crème stärker hervor, die Raucharomen und die fettige Textur von geräucherter Makrele stellen eine besonders anregende Widerrede zum sauren Grundton dar. Natürlich kann man die Suppe auch mit Sahne verfeinern.

FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Kartoffel, mürbekochende Sorte
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel (100 g), geschält und grob gehackt
- 20 g Ingwer, geputzt und fein gehackt
- 1 getrocknete Chilischote, zerkrümelt
- 500 g Rhabarber, geputzt, abgezogen, in etwa 5 mm langen Stücken (ergibt 400 g)
- 200 ml Weißwein
- 2 EL Zitronenzeste, entspricht der Zeste von 1 Zitrone, fein gehackt
- 500 ml Hühnerbrühe, ungesalzen
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- Etwas Salz zum Abschmecken

Zubereitung (Kochzeit 40 Minuten)

- 1 | Wasser in einem Topf erhitzen, Kartoffeln ungeschält rund 20 Minuten kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und in Stücke schneiden.
- 2 | Öl in einer großen Bratpfanne erwärmen, Zwiebel, Ingwer und Chili begeben, dünsten bis die Zwiebel glasig ist.
- 3 | Rhabarber dazugeben und etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren braten. *Dabei entsteht eine Art Pampe in der Pfanne.*
- 4 | Weißwein und Zitronenzeste begeben, aufkochen lassen, Hitze etwas reduzieren, 5 Minuten köcheln.
- 5 | Hühnerbrühe angießen, Salz und Zucker begeben, aufkochen, 5 Minuten köcheln, Hitze stoppen, etwas abkühlen lassen.
- 6 | Kartoffelstücke in die Rhabarberbrühe geben und alles mit Hilfe eines Stabmixers pürieren. Mit Salz abschmecken, sofort servieren oder kurz vor dem Essen nochmals sorgfältig erwärmen.

Wenn man die Suppe über zwei oder drei Tage aufbewahrt, dann nimmt sie nicht nur allmählich eine dunklere Farbe an, die Säure der Rhabarber dringt auch Tag um Tag etwas stärker durch – also wird man möglicherweise mit etwas Zucker das Gleichgewicht wieder herstellen müssen.