

ARVENHOLZSUPPE

Die Arve (auch Zirbe oder Zirbelkiefer genannt) ist ein wunderbarer Baum, der sehr langsam wächst und den widrigen Bedingungen des alpinen Klimas trotzt. Vielleicht duftet und schmeckt ihr Holz auch gerade deshalb so warm und rund. Das Aroma der Arve löst bei vielen Menschen Emotionen und Erinnerungen an Erlebnisse von Wärme und Geborgenheit aus, weshalb auch ich dieses noble Holz sehr schätze und dementsprechend oft verkoche.

Hier folgt ein Basisrezept, das sich harmonisch mit den vielfältigsten Suppeneinlagen kombinieren lässt. Ich serviere dazu gerne Pilze und Süßwasserfische wie Hecht oder Wels. Gemüse passt immer zu Arve, genauso wie viele Gewürze, insbesondere der orientalischen Küche. Daher mag ich auch die Zugabe von Anis, Kardamom oder Safran. Der Geschmack des Arvenholzes lässt sich in Wasser sehr gut lösen, in Fett jedoch nicht besonders gut.

200 g	gelbe Zwiebeln
6	Knoblauchzehen
200 g	Lauch, nur der weiße Teil
200 g	Knollensellerie
100 g	gelbe Pfälzer Rüben
100 g	weißer Rettich
60 g	Butter
200 g	trockener Weißwein (z. B. Chasselas)
1 kg	Wasser
200 g	Rahm
1 Handvoll	Arvenholzspäne
	Salz
	frisch gepresster Zitronensaft

Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse waschen, putzen und in sehr feine Scheiben hobeln. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die Zwiebel-, Knoblauch- und Lauchscheiben darin andünsten, bis sie zusammenfallen. Dann das restliche Gemüse dazugeben und unter ständigem Rühren ebenfalls zusammenfallen lassen. Das Gemüse darf ruhig etwas Röstaromen bekommen, aber auf keinen Fall verbrennen.

Mit dem Weißwein ablöschen. Wasser, Rahm und das Arvenholz dazugeben und die Suppe etwa 2 Stunden zugedeckt bei sanfter Hitze köcheln lassen, bis sich das Gemüse zwischen zwei Fingern problemlos zerdrücken lässt und sehr fade schmeckt.

Die Suppe durch ein Haarsieb abseihen und mit Salz und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Falls die Suppe zu wenig nach dem Holz schmecken sollte, kann nochmals etwas Holz dazugegeben werden. Danach noch so lange ziehen lassen, bis das gewünschte Resultat erreicht ist, und die Suppe erneut abseihen. Der Zitronensaft sollte auf jeden Fall erst ganz kurz vor dem Servieren dazugegeben werden, damit sich seine Frische hält und die Suppe neben ihrer Wärme und Tiefe auch frisch und vibrierend schmeckt.