



BLUMENKOHLCREMESUPPE

Die Zutaten und Mengenangaben für 4 Personen:

- 60 g Butter
- 20 g Zwiebeln, gewürfelt
- 140 g Blumenkohl
- 20 g Sellerie
- 20 g Lauch
- 40 g Mehl glatt
- Salz
- Muskat
- 500 ml weißer Kalbsfond oder Gemüsefond
- 500 ml Milch
- 50 ml Sahne



Die Zubereitung:

Als erstes stellen wir uns 20 g der Butter und 40 g des Blumenkohls für einen späteren Arbeitsschritt beiseite.

Nun waschen wir den Blumenkohl, den Sellerie, das Lauch und die Zwiebeln und schneiden alles in grobe Stücke.

Anschließend geben wir 40 g der Butter in einen Topf und schwitzen darin das vorbereitete Gemüse ohne Farbe an.

Im nächsten Schritt geben wir das Mehl bei und schütten es mit an. Im Küchenjargon nennt man diesen Vorgang „mit Mehl stauben“.

Wer möchte, kann denn Ansatz nun mit ein wenig Weißwein ablöschen. Man kann den Wein aber natürlich auch weglassen. Das Ganze wird nun mit dem Fond und der Milch aufgegossen und mit einem Schneebesen gut durchgerührt (das verhindert die Klumpenbildung).





Nun lassen wir die Suppe 15 Minuten leicht köcheln und rühren ab und an um, damit nichts anbrennt.

Anschließend mixen wir die Suppe mit einem Mixstab gründlich durch und passieren sie durch ein feines Sieb ab. Nun schmecken wir mit Salz und Muskat ab.

Im nächsten Schritt „montieren“ wir die Suppe mit der Sahne und kalten Butterstückchen (auch Butterflocken genannt). Das bedeutet, dass wir die Sahne und die Butterstückchen (20 g) einfach in die köchelnde Suppe einrühren. Wichtig ist dabei, dass die Suppe nicht zu stark kocht. Durch das „Montieren“ mit der Sahne und der Butter erhält die Suppe die letzte Bindung und einen schönen Glanz.

Die restlichen 40 g Blumenkohl schneiden wir in kleine, schöne Röschen, blanchieren sie kurz in Salzwasser und schrecken Sie anschließend in Eiswasser ab. Mit diesen Röschen vollenden wir die Suppe, indem wir sie vor dem Anrichten als Einlage in die Suppe geben.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Ihr Gregor Keck

