

Blumenkohlcrèmesüppchen

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel
2 EL Butter
300 g
-400 g Blumenkohl (Stiele und Röschen)
Zitronensaft
Salz
5 dl Hühner- oder Fleischbrühe
Zitronenschale
200 g Schlagrahm
Muskat
Cayennepfeffer
1 Spritzer Worcestershiresauce
2-3 grosse Blumenkohlröschen
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter andünste, den Knoblauch zerquetschen und mitdünsten, schliesslich die zerkleinerten Blumenkohlteile hinzufügen, mit Brühe auffüllen. Salzen, Zitronensaft und ein Stück Zitronenschale hinzufügen. Zugedeckt leise etwa 30 Minuten köcheln bis der Blumenkohl absolut weich ist. Mit Schlagrahm auffüllen und mit dem Pürierstab glatt mixen – Zitronenschale vorher herausfischen. Anschliessend noch einmal kurz aufkochen.

Die Suppe mit Muskat, Worcestershiresauce, Cayennepfeffer und Zitronensaft frisch und herzhaft abschmecken. Die blumenkohlröschen senkrecht in dünne Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl auf beiden Seiten anbraten, dabei salzen und pfeffern und mit einem Hauch Muskat würzen.

Die Suppe vor dem Servieren nochmals schaumig aufschlagen. In tiefen Tellern oder in Suppentassen anrichten. In die Mitte ein/zwei Blumenkohlscheiben betten. Mit Klecksen von Petersilienöl garnieren.

Petersilienöl

Zutaten:

1 Händchen voll glatte Petersilienblätter
Salz
ca. 100 ml Olivenöl

Zubereitung:

Die Petersilienblätter mit einigen Krümeln Salz und Olivenöl im Mixbecher glatt mixen.