

Crème colorée oder ganz einfach: Rinden-Apfel-Suppe

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

300 gr rohe Rinden
6 dl Bouillon
3 EL Crème fraîche
3 Eigelb
etwas Rahm
Kümmel
4 Äpfel (Boskop oder Gravensteiner)
2,5 dl Bouillon
1 EL Crème fraîche
Kurkuma
1 dl Weisswein
Salz
Pfeffer
1dl Sauerrahm
Schnittlauch oder Kresse



Zubereitung:

1. Randensuppe:

Randen mit Kümmel in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. schälen und würfeln. Bouillon und Crème fraîche aufkochen und Randen (ohne Sud) dazugeben. Suppe pürieren und nach Belieben mit Eigelb und Rahm binden. (Stark Abschmecken!)

2. Apfelsuppe:

Äpfel schälen und entkernen. Mit Weisswein in Pfanne gar kochen und pürieren. Bouillon und Crème fraîche aufkochen und das "Apfelmus" dazugeben. Würzen, mit Sauerrahm abschmecken und mit Kurkuma nach Belieben färben. (Eher fein Abschmecken)

3. Anrichten:

Zuerst die Randensuppe in die Teller geben. Anschliessend die Apfelsuppe in die Mitte der Randensuppe geben. Mit Messer oder Gabel "Sonne" zeichnen und nach Belieben mit Rahm und Schnittlauch oder Kresse garnieren.