

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Blumenkohlsuppe mit Croûtons

für 4 Personen:

600 g	Blumenkohl, geputzt und in kleine Röschen geteilt
200 g	Kartoffelwürfel (1 cm)
1	Zwiebel, gewürfelt (0,5 cm)
2 EL	Butter
125 ml	Sahne
2	Toastscheiben ohne Rinde und gewürfelt (1 cm)
1 EL	gehackte Petersilie
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Die Hälfte der Blumenkohlröschen in gesalzenem Wasser auf den Punkt garen, abtropfen lassen und in kaltem Wasser abschrecken, dabei den Blumenkohlfond auffangen. Die restliche Hälfte der Blumenkohlröschen blanchieren.

Die Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Kartoffelwürfel und die Hälfte der Blumenkohlröschen dazu geben, beides glasig werden lassen. Mit der Hälfte der Sahne ablöschen und mit dem Blumenkohlfond aufgießen. Die Suppe 15 Minuten kochen und dann pürieren. Die Blumenkohlröschen dazu geben. Die Suppe nochmals aufkochen und die restliche Sahne dazu geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastwürfel darin goldbraun rösten. Kurz vor dem Servieren in die Suppe geben und mit der Petersilie bestreuen.

Rezept von Restaurant Services, München