



Kohlrabischaumsuppe

Zutaten für 5 Personen:

50	ml	Olivenöl, raffiniert
60	g	Zwiebel
400	g	Kohlrabi, geschält
		Salz
100	ml	Weißwein
350	ml	klare Gemüsesuppe -„Gemüsefond“
1	St.	Muskatblüte ¹
150	ml	Sojarahm
		Salz, weißer Pfeffer, Fruchtsig z.B. Mangoessig

Herstellung:

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Geschälten Kohlrabi in ca. 1,5 cm kleine Würfel schneiden.
3. Zwiebel- und Kohlrabiwürfel mit einer Prise Salz in Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten glasig andünsten.
4. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond auffüllen, Muskatblüte¹ begeben und bei mäßiger Hitze weichdünsten lassen.
5. Muskatblüte herausnehmen, Sojarahm zugeben und gut pürieren – eventuell passieren².
6. Mit Salz, frisch gemahlenem weißen Pfeffer und mit einem Spritzer Fruchtsig abschmecken.
7. Vor der Ausgabe der Suppe nochmals kurz pürieren³.

Tipps:

1. ¹Warum mit eine Muskatblüte würzen und nicht mit einer frischgeriebenen Muskatnuss? Die Muskatnuss nehmen wir heraus – sie hat den Geschmack schon abgegeben. Muskatpulver würde die Suppe verfärben.
2. ²Durch ein feines Sieb streichen.
3. ³Das Pürieren der Suppe vor der Ausgabe hat nur einen ultimativen Zweck: Luft in die Suppe zu bringen und dann ist eigentlich ja kein pürieren sondern ein „aufziehen“ der Suppe um mehr „Fluffigkeit“ zu erreichen.
4. Das erreichst du, indem du den Topf schräg stellst und den Pürierstab schräg zur Flüssigkeit auf der Oberfläche mixt. . . ☺ ganz easy. . .