

BLUMENKOHL CREMESUPPE MIT MEHLSCHWITZE

Na gut, sein wir ehrlich – das Wort Mehlschwitze klingt nicht sonderlich sexy sondern eher schwer, sehr, sehr klassisch (im Sinne von nicht sehr modern) und irgendwie kaum noch zeitgemäß. Ja, es ist wie es ist... trotzdem gibt es Rezepte in denen die Mehlschwitze durchaus ihre Berechtigung findet und das sind unter anderem Cremesuppen. Einer der Klassiker hier auf dem Blog ist die Champignon Cremesuppe die kürzlich ein neues Foto bekommen hat und jetzt nun auch diese Blumenkohl Cremesuppe. Dabei ist sie bei weitem nicht die erste Blumenkohlsuppe hier auf dem Blog – ich habe schon eine klassische Blumenkohlsuppe mit viiiieeel Schlagsahne und eine klassische Blumenkohlsuppe mit Kaviar für euch gezaubert. Dazu findet ihr hier noch zahlreiche andere und zum Teil deutlich leichtere Varianten... trotzdem sollte diese Cremesuppe mit der schönen Blumenkohleinlage hier auf dem Blog nicht fehlen – ich hoffe ihr seht das genau so!



ZUTATEN ALS HAUPTGERICHT FÜR 3-4 PERSONEN:

1 Blumenkohl

1 Zwiebel

Salz & Pfeffer

5-6 Pimentkörner

1 großer EL Butter – 1/2 EL zum Anbraten für die Einlage

2 gehäufte EL Mehl

100ml Schlagsahne (oder Creme fine)

1 Zitrone

etwas Petersilie

Optional:

etwas Brot

ZUBEREITUNG:

Den Blumenkohl von den Blättern befreien. Einige größere Röschen abschneiden und für die Einlage beiseite legen. Den Rest (samt Strunk) klein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls grob würfeln.

Einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und den Kohl mit der Zwiebel hinein geben. Den Piment zerstoßen und mit etwas schwarzem Pfeffer ebenfalls in den Topf geben. 15 Minuten auf höherer Stufe (hier 10 von 14) köcheln lassen.

In dieser Zeit die Butter in einer kleinen Pfanne (ich habe dafür so eine **Mini Bratpfanne***) schmelzen. Das Mehl dazu geben und gold-gelb anschwitzen. Ca. 1 1/2 Tassen vom Blumenkohlkochwasser abschöpfen und langsam mit dem Schneebesen einrühren bis die Mehlschwitze eine dicke, cremige Konsistenz (in etwa wie Sauce Hollandaise) hat.

Den Blumenkohl mit dem Stabmixer fein pürieren bis in der Suppe keine Stücke mehr zu sehen sind. Dann langsam und unter ständigem Rühren die Mehlschwitze hinzufügen. Die Sahne einrühren und alles mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Herdplatte ausschalten und den Topf mit dem Deckel verschließen.

Die kleine Pfanne kurz ausspülen und trocken wischen. Die restliche Butter darin schmelzen. Die beiseite gelegten Blumenkohlröschen sehr klein zupfen und sanft anschwitzen. Auf mittlerer Stufe (hier 6 von 14) sanft garen. Am Ende mit Pfeffer und Salz würzen. Die Petersilie fein hacken.

Die Blumenkohl Cremesuppe auf tiefe Teller verteilen und die Blumenkohlröschen als Einlage am Rand platzieren. Die Petersilie darüber geben.

Wer möchte stellt dazu noch etwas Brot auf den Tisch.

Voilà – es ist angerichtet!



© katha-kocht!