

CREMIGE ROMANESCO-SUPPE

CREMIGE ROMANESCO-SUPPE

Derzeit haben ja noch viele Kohlsorten Saison und beim Wochenendeinkauf hat mich ein großer Romanesco angelacht. Eigentlich wollte ich die Blumenkohlsuppe von Chelsea Winter* zaubern, aber irgendwie konnte ich nicht an diesem hübschen, grünen Kohl vorbei gehen. Ein bisschen Lauch dazu und ein Becherchen Schlagsahne – schon hatten wir ein feines Soulfood-Süppchen auf dem Teller. Wobei ich den Becher Creme Fraîche, der da im Originalrezept mit rein sollte, ganz radikal von der Zutatenliste gestrichen habe. Diese cremige Romanesco-Suppe war auch so ausgesprochen lecker und gehaltvoll!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 großer Romanesco, ca. 800g

1/2 Stange Lauch

2 Stangen Staudensellerie

1 1/2 Zwiebeln

4-5 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

1 EL getrockneter Thymian oder Ysop

1 L Gemüsebrühe

Pfeffer & Salz

1 TL milde Chiliflocken

1 Prise Muskat

200g Schlagsahne

50g Parmesan

1 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Vom Romanesco die Röschen vom Strunk schneiden und abspülen. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel mit Knoblauch und Lauch darin anschwitzen. Den Sellerie und den Romanesco dazu geben und alles 2-3 Minuten weiter andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Pfeffer, Chiliflocken, dem getrockneten Thymian und etwas Salz würzen.



Die Schlagsahne und den grob zerbröselten Parmesankäse mit in den Topf geben und alles einige Minuten köcheln lassen.



Die Suppe mit dem Stabmixer so lange pürieren bis sie eine wirklich feine und cremige Konsistenz hat. Das kann 1-2 Minuten dauern.

Die cremige Romanesco-Suppe mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Muskat abschmecken und auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.



© katha-kocht!

Guten Appetit!



© katha-kocht!