

# KLASSISCHE BLUMENKOHLSUPPE MIT KAVIAR

## KLASSISCHE BLUMENKOHLSUPPE MIT KAVIAR

Dieses Jahr habe ich hier auf dem Blog kein großes Valentinstagsmenü mit euch geteilt – nicht weil es nichts gab, aber da zwei der drei Gänge sozusagen alte Bekannte hier auf dem Blog sind hat es sich kaum gelohnt. Trotzdem möchte ich zumindest die Vorspeise noch mit euch teilen. Als Vorspeise habe ich nämlich eine klassische Blumenkohlsuppe mit Kaviar gezaubert- die Inspiration dafür hat [diese Suppe hier](#) geliefert, ich habe das Ganze dann aber mit Zitrone und Kaviar noch ein bisschen aufgepeppt. Die Suppe ist wirklich wunderbar cremig und der Spritzer Zitrone lockert das aus meiner Sicht nochmal schön auf. Die gerösteten Blumenkohlröschen geben der ganzen Sache ein bisschen mehr Konsistenz und der Kaviar ist nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ein feines i-Tüpfelchen. Als Vorspeise reicht die angegebene Menge für 4 Personen, als Hauptgericht sollte sie 2-3 Personen satt machen.

Und abgesehen davon, dass die Suppe wirklich lecker ist hatte sie auch einen weiteren großen Vorteil: der kleine Mann konnte sie als Abendessen mitessen und das hat er wirklich mit großer Begeisterung getan. Für ihn gab es die Suppe allerdings ohne Kaviar, obwohl er ja jetzt schon 14 1/2 Monate alt ist bin ich mit rohen Produkten immer noch ein bisschen vorsichtig. Bessere Hälfte hat ihn dann nach der Suppe satt und zufrieden ins Bettchen gebracht während ich für uns ein feines Rindertartar als Hauptgericht und die [Himbeercreme auf betrunkenen Keksen](#) als Dessert gezaubert habe. Für uns war das die perfekte Kombination aus unserem gemütlichen Abendessen als Familie und anschließend etwas Valentinstagsromantik zu zweit. Wie habt ihr den Valentinstag gefeiert?



ZUTATEN ALS VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN:

1 Blumenkohl

1 Zwiebel

2 kleine Knoblauchzehen

1 Kartoffel

50g Butter

750ml Gemüsebrühe

100ml Schlagsahne

1 Zitrone

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

1/2 Bund Schnittlauch

4 gehäufte TL Forellencaviar

Optional etwas Brot (würde ich nur machen wenn die Suppe als Hauptgericht serviert wird)

#### ZUBEREITUNG:

Den Blumenkohl vom Strunk schneiden und die kleinen Röschen voneinander lösen. Eine Hand voll Röschen zum Anrösten beiseite stellen. Die Zwiebel, die Kartoffel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

2/3 der Butter in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel hinein geben. Knoblauch, Blumenkohl und Kartoffeln dazu geben und kurz mit anschwitzen. Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen und dann die Hitze auf mittlere Stufe (hier 8 von 14) reduzieren. Die Schlagsahne dazu geben und alles knapp 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Muskat abschmecken. Im geschlossenen Topf auf kleinster Stufe warm halten.

Die restliche Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die restlichen Blumenkohlröschen rundum anrösten bis sie gold-braun und gar sind.

Die Suppe auf passende, tiefe Teller oder Schälchen verteilen. Die gerösteten Röschen, den fein gehackten Schnittlauch und je einen großen Teelöffel Kaviar auf der Suppe platzieren und alles sofort servieren.

Eine ganz klassische Blumenkohlsuppe – aber dank der gerösteten Röschen und dem Kaviar ist es trotzdem eine elegante und festliche Variante.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!