Crème Dubarry - Blumenkohlsuppe

Gerichte der klassischen französischen Küche wurden oft nach Berühmtheiten benannt. Namensgeberin für diese Blumenkohlsuppe war Madame Jeanne Bécu, Comtesse du Barry, eine Geliebte des Königs Ludwig XV. Ihr soll diese Suppe besonders gut geschmeckt haben.

Die einfache Suppe aus püriertem Blumenkohl, etwas Lauch und Kartoffel, wird mit einer Liaison aus Eigelb und Vollrahm leicht gebunden und mit Zitronensaft abgeschmeckt, was sie mit feiner, seidiger Konsistenz und raffiniertem Geschmack adelt.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

1	kleiner Blumenkohl, ca. 350g
30g	Zwiebel
60g	Lauch, weisser Teil
60g	Kartoffel
5dl	Gemüsebouillon
1dl	Vollrahm
1	Eigelb
1/2	Bio-Zitrone
	Salz und Pfeffer
	Petersilie
	Bratbutter

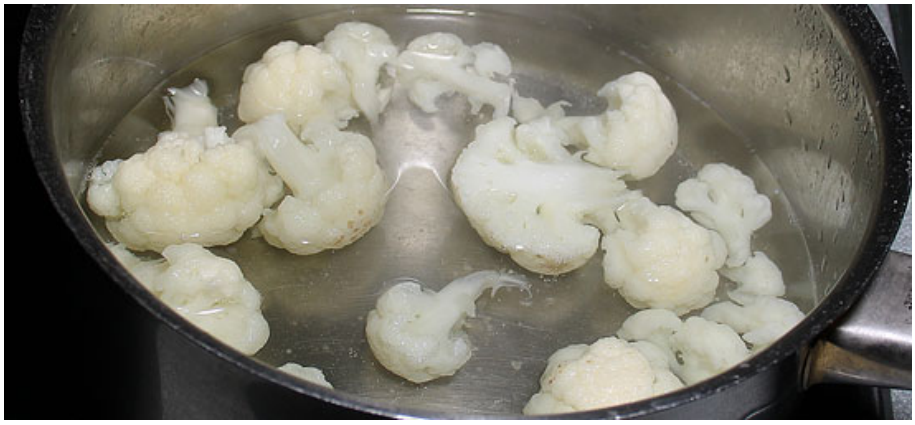
Zubereitung

Strunk vom Blumenkohl herausschneiden, schälen und zu Würfeln schneiden. Den Kopf in kleine Röschen zerteilen. Zwei gute handvoll schöne Röschen beiseite stellen. Den Rest grob hacken. Zwiebel hacken, Lauch klein würfeln, Kartoffel schälen und würfeln.

Zwiebel, Lauch und Kartoffel in Bratbutter andünsten. Blumenkohl 2-3 Minuten mitdünsten, dabei häufig wenden. Bouillon zugiessen, aufkochen und 20 bis 25 Minuten kochen lassen bis der Blumenkohl weich ist. Suppe in ein hohes Gefäss giessen, mit dem Stabmixer fein pürieren, in die Pfanne zurückgeben, nochmals kurz aufkochen und die Kochplatte ausschalten.

Eigelb mit dem Rahm verquirlen (Liaison). Sobald die Suppe nicht mehr kocht, 3 Esslöffel der heissen Suppe in die Liaison einrühren, anschliessend die Liaison in die Suppe einrühren und ca. 3 Minuten ziehen lassen, aber nicht mehr kochen, sonst flockt das Eigelb aus. Suppe mit Pfeffer und ca. 1 El Zitronensaft abschmecken.

Währenddessen die beiseite gestellten Blumenkohlröschen in wenig leicht gesalzenem Wasser knapp gar kochen (ca. 10 Minuten). Petersilie hacken und Zesten von der Zitronenschale abziehen.

Suppe in Tellern anrichten, ein paar Blumenkohlröschen dazugeben und mit den Zesten bestreuen. Suppe mit Petersilie dekorieren.

0,8
0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2