

Blumenkohl-Suppe mit Champignons, Frühling-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Blumenkohl	1 EL Cashewkernmus	2 kleine Zwiebeln
500 ml Gemüsefond	1 Zitrone	1 EL Agavendicksaft
5 EL Trüffelöl	3 EL heller Balsamicoessig	1 rote Chilischote
Salz	Pfeffer	

Für das Topping:

100 g weiße Champignons	100 g weiße Champignons	2 Frühlingzwiebeln
2 Scheiben Toastbrot	3 dünne Scheiben Wintertrüffel	5 EL Trüffelöl

Für die Suppe:

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Den Blumenkohl von den Blättern und vom Strunk befreien und in kleine Röschen und Stücke schneiden. Blanchieren. Etwas Trüffelöl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und das Gemüse darin sanft anschwitzen. Es sollte dabei möglichst wenig Farbe bekommen, sonst wird eure Suppe später nicht ganz so schön weiß. Das Ganze mit Gemüsefond ablöschen und eine gute Prise Salz zufügen. 20 Minuten sanft köcheln lassen. Dann die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und den Cashewmus hineingeben. Mit Zitrone, Chili, Agavendicksaft und Balsamicoessig würzen.

Für das Topping:

Toast würfeln und in Butter kross zu Crostini anbraten.

Frühlingzwiebel in Ringe scheiden.

Pilze in Trüffelöl anbraten. Wintertrüffel reiben.

Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und mit Crostini, Pilzen, Frühlingzwiebeln und Trüffel garniert servieren.

Urania Römer am 18. März 2021