

Kohlrabi-Creme-Suppe und krosse Kartoffel-Würfel

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|--------------------|-------------------|
| 2 Kohlrabi, mit Grün | 3 Kartoffeln, fest | 250 ml Gemüsefond |
| 100 ml Sahne | 25 g Butter | 3 EL Olivenöl |
| 1 Bund Petersilie, glatt | 1 Muskatnuss | Salz |
| Pfeffer, schwarz | | |

Von den Kohlrabi die Blätter entfernen, davon die Herzblätter waschen und klein schneiden. Die Kohlrabi schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Herzblättern in der Butter andünsten. Die Butter in einem Topf schmelzen und den Kohlrabi und die Herzblätter hinzugeben. Das Ganze anschließend mit 25 Millilitern Sahne und circa 50 Millilitern Wasser ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und nach und nach mit etwas Sahne und dem Gemüsefond auffüllen, bis der Kohlrabi weichgekocht ist. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in dem Olivenöl rundum anbraten. Dabei die Kartoffelwürfel ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Kohlrabistücke weich sind das Gemüse mit einem Pürierstab pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Suppe in tiefe Teller geben, die Kartoffelwürfel in die Mitte geben und mit der Petersilie garnieren.

Carsten Helfrich am 26. Januar 2010