

Suppe mit Chorizo und Praline mit Schnittlauch-Dip

Für zwei Personen

Für das Süsschen:

200 g Rosenkohl	100 g Chorizo	1 kleine mehligk. Kartoffel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	500 ml Gemüsefond
1 EL Butter	250 ml Sahne	30 g Parmesan
1 TL Edelsüßpaprika	1 Zitrone (Saft + Abrieb)	Muskatnuss
2 EL Chiliöl	Salz	Pfeffer

Für die Praline:

100 g Rosenkohl	150 g gemischtes Hackfleisch	2 Eier
300 ml Gemüsefond	1 TL mittelscharfer Senf	8 EL Mehl
8 EL Semmelbrösel	30 g Parmesan	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für den Dip:

2 EL Crème-fraîche	2 EL Quark 40 %	1 Zitrone (Saft, Abrieb)
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für das Süsschen:

Rosenkohl putzen, waschen und den holzigen Strunk herausschneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffel waschen, schälen und würfeln. Parmesan reiben.

Butter in einem Topf erhitzen, Kartoffelwürfel und Rosenkohl darin anbraten. Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben, Paprikapulver drüberstreuen und alles ca. 2 Minuten anschwitzen. Mit Fond und Sahne aufgießen, Parmesan zugeben und die Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und ca. 1 TL Schalenabrieb abreiben. Die Suppe nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb, Chiliöl und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Chorizo in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen, auf Küchenpapier auslassen und vor dem Anrichten im Süsschen anrichten.

Für die Praline:

Eine Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Den Rosenkohl putzen, waschen und im Gemüsefond ca. 10 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und mit Küchenpapier trocken.

Parmesan reiben. 1 Ei trennen, Eigelb mit Hackfleisch, Muskat, Senf, Salz, Pfeffer verkneten. Das übrige Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan und Semmelbrösel, das verquirlte Ei und das Mehl in drei Teller verteilen. Je 1 EL Hackfleischmischung um den Rosenkohl verteilen und zu einer Praline formen. Vorgang wiederholen, bis die Hack-Mischung aufgebraucht ist. Die Pralinen zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Semmelbrösel-Parmesan-Mix wenden. Pralinen in der Fritteuse goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

Crème fraîche und Quark verrühren. ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb abreiben. Dann Zitrone halbieren und ca. 1 TL Saft auspressen. Beides unterrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und die Halme in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch unter den Dip rühren und zuletzt mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Süsschen mit Chorizo und Praline mit Schnittlauch-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Schmidt am 31. Januar 2018