

Blumenkohl-Suppe mit Lachsforelle

Für 4 Personen

1 Kopf Blumenkohl (ca. 1 kg)	Salz	4 Schalotten
40 g Butter	1 EL Mehl	750 ml Gemüsebrühe
500 ml Geflügelfond	Pfeffer, Muskat	200 g Sahne
100 g Crème-fraîche	300 g Lachsforellenfilet	2 EL Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe	1 Stiel Thymian	4 Stiele Kerbel

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Die Röschen etwa 30 Minuten in leicht gesalzenem Wasser wässern. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 20 g Butter erhitzen. Schalotten darin anbraten und die Blumenkohlröschen zugeben. Mit etwas Mehl bestäuben, Brühe und Fond unterrühren. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Etwa 4 EL Röschen herausnehmen und beiseite stellen. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Sahne und Crème-fraîche zugeben und erneut abschmecken. Die übrigen Röschen in die Suppe geben und erwärmen. Das Lachsforellenfilet abwaschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke portionieren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite anbraten. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Wenn die Haut kross ist den Fisch wenden, Knoblauchzehe schälen und etwas andrücken. Thymianzweig abspülen, trockenschütteln. Knoblauch und Thymian mit der übrigen Butter zum Fisch geben. Mit einem Löffel die Gewürzbutter über den Fisch träufeln. Die Pfanne vom Herd nehmen. Der Fisch sollte innen noch glasig sein. Kerbel abspülen und trockenschütteln. Kerbelblättchen von den Stielen zupfen. Blumenkohlsuppe und Lachsforelle anrichten. Kerbelblättchen darüber streuen.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013