

Rosenkohl-Creme-Suppe

Für 4 Personen

750 g Rosenkohl	2 Schalotten	1 Kartoffel, groß, mehlig
2 EL Butter	100 ml Weißwein, trocken	1 L Gemüsebrühe
50 g Crème-fraîche	100 g Räucherlachs, in Scheiben	0,5 Bund Schnittlauch
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalotten darin andünsten. Die Kartoffelwürfel und den Rosenkohl zufügen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Den Lachs in schmale Streifen schneiden. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Die Crème-fraîche unterrühren, aufkochen und nochmals mit den Gewürzen abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zur Hälfte in die Suppe einrühren. Die Suppe in Tellern verteilen und mit dem Lachs und dem restlichen Schnittlauch gleichmäßig bestreuen.

Horst Lichter am 20. März 2010