

Kohlrabi-Sppchen mit Mandeln und Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für das Kohlrabisüppchen:

| | | |
|-----------------------|---------------------------|-------------------|
| 350 g Kohlrabi | 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe |
| 1 kleine Chilischote | 20 g Ingwer | 1 Zitrone |
| 20 g Butter | 100 ml Mandelmilch | 200 ml Gemüsefond |
| 20 g weiße Schokolade | 1 Msp. gemahlener Kurkuma | Salz, Pfeffer |

Für die Röstzwiebeln:

| | | |
|---------------------|-----------|-------------------|
| 2 kl. rote Zwiebeln | 20 g Mehl | 150 ml Pflanzenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Garnitur:

| | |
|--------------|------------|
| 50 g Mandeln | Petersilie |
|--------------|------------|

Für das Kohlrabisüppchen:

Den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

Butter in einem Topf langsam schmelzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Kohlrabiwürfel dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Kurkuma einrühren und Gemüsefond angießen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen, bis der Kohlrabi weich ist.

Danach die Suppe in den Standmixer füllen. Mandelmilch, Chili und Schokolade hinzugeben und alles mixen. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zitronensaft abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebelringe auf einen flachen Teller geben, mit dem Mehl bestreuen und darin wenden.

Überschüssiges Mehl abschütteln. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Zwiebelringe in die Pfanne geben und im Öl 1-2 Min. vorfrittieren bis sie goldbraun und knusprig sind. Röstzwiebeln mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf Küchenpapier entfetten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Damit die Zwiebeln besonders knusprig werden, kurz vor dem Servieren ein ein zweites Mal in heißes Fett geben und abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Das Kohlrabisüppchen in tiefen Tellern verteilen. Röstzwiebeln und Mandeln auf die Suppe geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Johann Lafer am 14. September 2022