

Blumenkohl-Suppe mit Garnelen und Kerbel

Für 4 Personen

1 großer Kopf Blumenkohl	Salz	4 Schalotten
30 g Butter	1 EL Mehl	1 L Gemüsebrühe
Pfeffer, Muskat	200 g Sahne	100 g Crème-fraîche
8 küchenfertige Garnelen	1 Zweig Rosmarin	1 Stiel Thymian
2 Knoblauchzehen	2 EL Sonnenblumenöl	4 Stiele frischer Kerbel

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Die Röschen etwa 30 Minuten wässern. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Schalotten darin anbraten. Mit Mehl bestäuben und goldbraun braten. Gemüsebrühe unter Rühren langsam zugeben. Etwa 2/3 der gegarten, abgetropften Blumenkohlröschen dazugeben und etwa 30 Minuten langsam garen. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Sahne und Crème-fraîche zugeben und erneut abschmecken. Die restlichen Röschen in die Suppe geben und erwärmen. Garnelen abspülen und den Darm entfernen. Rosmarin und Thymian abspülen und trocken-schütteln. Knoblauch schälen und etwas andrücken. Öl erhitzen. Garnelen mit Kräutern und Knoblauch von allen Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbel abspülen und trocken-schütteln. Kerbelblättchen von den Stielen zupfen. Blumenkohlsuppe und Garnelen anrichten. Kerbelblättchen darüber streuen.

Karlheinz Hauser 28. Januar 2013