

# Safran-Blumenkohl-Schaum-Suppe mit Crevetten

## Für 2 Personen

400 g Blumenkohl	200 g Crevetten, gekocht	1 Zitrone, unbehandelt
2 Schalotten	75 ml Weißwein	350 ml Gemüsefond
2 Zweige Koriander	6 Safran-Fäden	1 EL Crème-fraîche
75 ml Sahne	20 g Butter	2 EL Rapsöl
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Blumenkohl vom Grün befreien und in kleine Röschen zerteilen. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem Kohl und den Safran-Fäden in heißem Rapsöl farblos anschwitzen. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond und der Sahne auffüllen. Die Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend etwa ein Viertel der Röschen aus der Suppe nehmen und als Einlage für später reservieren. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte pressen. Die restlichen Röschen mit samt der Suppe in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Butter in einer Pfanne schmelzen, Blumenkohlröschen und Crevetten darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in tiefe Teller verteilen. Crème-fraîche zur Blumenkohlsuppe geben und diese schaumig aufmixen. Die Suppe anrichten und mit etwas frisch gezupftem Koriander bestreuen.

Johann Lafer am 12. Februar 2010