

Kohlrabi-Suppe mit gebratenen Pfifferlingen

Für 2 Personen

250 g Kohlrabi	100 g Pfifferlinge	400 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	3 EL Butter	1 Scheibe Toastbrot
1 Prise Kümmel, gemahlen	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zweig Petersilie
1 Prise Chili, mild, gemahlen	1 Muskatnuss	Salz

Den Kohlrabi putzen, schälen, die holzige Teile entfernen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend in dem Gemüsefond knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich ziehen lassen. Die Sahne in die Suppe rühren, einen Esslöffel Butter hinzufügen und das Ganze mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Muskat und Chili abschmecken. Die Toastbrot-scheiben in Würfel schneiden und in einem Esslöffel Butter bei milder Hitze anbräunen. Einen halben Teelöffel der Zitronenschale abreiben. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Pfifferlinge putzen, in etwa 0,5 Zentimeter dicke Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne in der restlichen Butter anbraten. Mit Kümmel, dem Zitronenabrieb, Salz und Chili würzen und die Petersilie dazu geben. Die Suppe nochmals aufmixen, in warmen Suppentellern verteilen und die Pfifferlinge darin anrichten.

Tipp:

Kleine Kohlrabiblätter können in Streifen geschnitten und blanchiert als Garnitur verwendet werden.

Alfons Schuhbeck am 02. Oktober 2009