

Brokkoli-Schaumsuppe

Für 2 Portionen

1 Brokkoli (ca. 250 g)	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
20 g Butter	500 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein
250 ml Sahne	1 Muskatnuss	50 g Parma-Schinken
0,5 Bund Salbei	50 g Zuckerschoten	50 g Butter
40 g getrocknete Tomaten	40 g TK-Erbesen	Salz, Pfeffer

Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Zwei Scheiben Knoblauch schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Brokkoli darin anschwitzen. Mit Salz abschmecken. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze weich garen. 200 Milliliter Sahne zugeben und nochmals aufkochen. Die Suppe in einem hohen Becher aufmixen, durch ein Sieb in den Topf zurückgeben und zuletzt fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterrühren.

Einlage für Brokkolischaumsuppe:

Parma-Schinken und Salbei klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Parma-Schinken, Salbei, getrocknete Tomaten und den restlichen Knoblauch dazugeben. Die Suppe auf Tellern anrichten und den Parma-Schinken, Salbei und getrocknete Tomaten darauf verteilen.

Steffen Henssler am 05. Februar 2013