

Blumenkohl-Creme-Suppe mit Blumenkohl-Röschen und Pesto

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|------------------|--------------|---------------------------|
| 1 Blumenkohl | 1 Zwiebel | 400 ml trockener Weißwein |
| 400 l Gemüsefond | 250 ml Sahne | 100 g Butter |
| 50 g Mehl | Salz | Pfeffer |

Für das Pesto:

| | | |
|------------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| 100 g gehobelte Mandeln (geschält) | 1 Limette | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
| 100 ml Rapsöl | Salz | Pfeffer |

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Suppe Mehl mit zimmerwarmer Butter verkneten und kalt stellen. Blumenkohl in feine Röschen schneiden, putzen und etwa 100 Gramm feine Röschen in einer Pfanne mit einer Flocke Butter braun braten, mit einer Prise Salz abschmecken und beiseite stellen.

Die Zwiebel abziehen, in grobe Würfel schneiden, in einem Topf mit Butter anschwitzen, die restlichen Blumenkohlröschen grob gehackt zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend mit Fond und Sahne auffüllen, aufkochen, bei mittlerer Hitze den Blumenkohl darin weich köcheln, mit einem Stabmixer fein mixen und mit etwas Mehlbutter binden. Die Mehlbutter muss in die kochende Flüssigkeit eingerührt werden. Für das Pesto die gehobelten Mandeln in einer Auflaufform im vorgeheizten Ofen circa acht Minuten leicht hellbraun rösten und abkühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter von den Stielen zupfen, zusammen mit Mandeln, Rapsöl und Limettenabrieb in einen hohen Becher füllen, mit Hilfe eines Stabmixers zu einem Pesto verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blumenkohlröschen in tiefen Tellern anrichten, die aufgemixte Cremesuppe darüber gießen und mit zwei Teelöffeln Pesto beträufeln.

Alexander Herrmann am 25. Februar 2016