Suppe

Crèmesuppe vom Kohlrabi mit Gurke, Granny Smith, Meerrettich und Brunnenkresse

Zutaten:

350 g Kohlrabi
80 g Kartoffeln
1 St. Zwiebeln
100 g Butter
80 ml Weißwein
15 ml Weißweinessig
375 ml Gemüsebrühe
10 ml Pflanzenöl
0.2 St. Apfel, Granny Smith
100 ml Sahne
0.2 St. Gurke
1 Bund Brunnenkresse
0.1 St. Meerrettich
0.1 St. Rettich
0.1 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat
Fleur de Sel

Zubereitung:

Die Suppe: Die Zwiebel, den Kohlrabi und die Kartoffeln schälen. Das geschälte Gemüse grob klein schneiden, 100g Butter in einem Topf schmelzen lassen und das geschnittene Gemüse darin farblos anschwitzen. Dann vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen, mit Weißwein ablöschen und diesen auf die Hälfte reduzieren. Nun mit Gemüsebrühe auffüllen und auf kleiner Stufe leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Anschließend alles zusammen in einem Mixer fein pürieren und gegebenenfalls durch ein feines Sieb passieren. Zum Anrichten die Suppe nochmals abschmecken und die Sahne einrühren. Das Topping: Die Gurke und den geschälten Rettich in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, vorsichtig mit 15ml hellem Balsamico, 10ml Pflanzenöl, Salz, Zucker und Pfeffer marinieren und bis zur Verwendung stehen lassen. Zum Anrichten das Gemüse eventuell nachwürzen und den fein geschnitten Schnittlauch sowie die kleingeschnittenen Stückchen vom Granny Smith-Apfel untermischen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen gleichmäßig auf den Tellern arrangieren und mit Brunnenkresse und frisch geriebenem Meerrettich dekorieren.