

Scharfe Kohlrabi-Suppe

Für zwei Personen

200 g Kohlrabi	2 Karotten	1 Schalotte
1 Zitrone	1 grüne Chilischote	2 Scheiben Vollkornbrot
10 g Haselnüsse	1/2 Bund Zitronenmelisse	50 ml Schlagsahne
400 ml Gemüsefond	50 ml mildes Sesamöl	Butter, Zucker
Salz, Pfeffer		

Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Kohlrabis schälen und in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren. In einem großen Topf etwas Butter erhitzen und die Schalotten, den Kohlrabi und die Chilischote darin sechs bis acht Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Gemüsefond dazugeben und ohne Deckel 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Eine Karotte schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit ausreichend Wasser weich kochen lassen. Die andere Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen. Das Brot in Stücke schneiden und in der Pfanne kurz anrösten. Die Brotcroutons herausnehmen und zur Seite stellen. Die Haselnüsse fein hacken, in die heiße Pfanne geben und kurz anrösten. Die gar gekochte Karotte mit dem Pürierstab zerkleinern. Während dessen, dass Sesamöl nach und nach hinzugeben, bis eine zähflüssige Emulsion entsteht. Das Karottenöl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den gekochten Kohlrabi ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Chilischote entfernen. Alles mit dem Pürierstab zerkleinern und die Sahne untermischen. Die Suppe mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Suppe in tiefe Teller geben. Das Karottenöl, die Croutons sowie die gerösteten Haselnüssen darüber geben. Abschließend mit den Karottenstreifen und der Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Simone Rungger am 21. September 2012