

Kohlrabi-Suppe mit Croûtons und Kräuter-Öl

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|----------------|----------------|-------------------|
| 500 g Kohlrabi | 1-2 Kartoffeln | 1 Zwiebel |
| 200 g Sahne | 250 ml Milch | 500 ml Gemüsefond |
| 1 EL Öl | Salz | Pfeffer |

Für die Croûtons:

| | |
|--------------------------|--------|
| 3-4 Scheiben Buttertoast | Butter |
|--------------------------|--------|

Für das Öl:

| | | |
|---------------------|-------------------|---------------------|
| 1 Bund Schnittlauch | 1 Bund Petersilie | 200 ml neutrales Öl |
|---------------------|-------------------|---------------------|

Für die Garnitur:

| | |
|-------------|-------------------|
| 200 g Sahne | 3-4 Zweige Kerbel |
|-------------|-------------------|

Für die Suppe:

Den Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in gleiche kleine Teile schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

Öl im Topf erhitzen, die Zwiebel darin anrösten, dann Kohlrabi und Kartoffelstücke hinzufügen und kurz mit anrösten. Alles mit Gemüsefond auffüllen, aufkochen und bei schwacher Hitze für 15-20 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit einem Stabmixer pürieren, dann die Sahne und Milch einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe durch ein Sieb passieren.

Für die Croûtons:

Buttertoast in Würfel schneiden und in Butter schwenken bis sie goldbraun und knusprig sind. Separat in einem Schälchen servieren.

Für das Öl:

Öl auf 60-70 Grad erwärmen. Schnittlauch und Petersilie grob zerkleinern und in den Mixer geben. Das erwärmte Öl dazugeben und mixen. Das fertige Kräuter-Öl durch ein Passiertuch abseihen.

Für die Garnitur:

Sahne schlagen und als Garnitur für die Suppe verwenden. Kerbel abzupfen und ebenfalls als Garnitur verwenden.

Carlo Bode am 15. Oktober 2024