

WINTERLICHE GEMÜSE- SUPPE

MIT GERÖSTETEM BLUMENKOHL,
PASTINAKEN UND STECKRÜBEN

Zutaten

700 g Blumenkohl, in Röschen geschnitten
250 g Steckrüben, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten
450 g Pastinaken, geschält
Olivenöl + Salz
10 g Thymianstängel
1,5 l Gemüsebrühe
250 ml Schlagsahne
1 Knoblauchknolle, halbiert

Zubereitung

Zunächst den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft/Gas Stufe 4) vorheizen. Den Blumenkohl und die Rüben in eine rechteckige Le Creuset Bratreine (35 cm) geben und mit Olivenöl beträufeln, Salz und Thymian würzen. Mit Alufolie abdecken und eine Stunde im Ofen garen. Dann ohne Alufolie weitere 30 Minuten garen. Nun die Pastinaken in dünne Scheiben schneiden. Das Pflanzenöl in einem tiefen Topf erhitzen. Mit einem digitalen Kochthermometer die Temperatur messen. Sobald das Öl 160 °C erreicht hat, die Pastinakenscheiben portionsweise leicht goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen. Diesen Vorgang mit den restlichen Pastinakenscheiben wiederholen. *Tipp: Falls kein Thermometer zur Hand ist, den Griff eines Holzlöffels oder ein Holzstäbchen in das Öl tauchen. Bilden sich konstant Bläschen, ist das Öl ausreichend heiß.*

Im Anschluss das Gemüse in einen großen Topf geben und die Gemüsebrühe hinzufügen und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Die Schlagsahne hinzufügen, etwas davon zum Garnieren zur Seite stellen. Die Suppe vom Herd nehmen und sie solange sie noch heiß ist, portionsweise pürieren. Die Suppe sollte sehr glatt sein. Um die perfekt sämige Konsistenz zu erhalten nochmals durch ein feines Sieb passieren. Mit Schlagsahne, knusprigen Pastinakenchips, Olivenöl und Thymian garnieren.

Rezept und Foto: © 2024 Le Creuset

