

# Suppen und Kaltschalen

## Apfel-Ingwer-Suppe · Soupe aux pommes et au gingembre

| Zutaten                                             | 1,5 Liter |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| Butter                                              | 40 g      |
| Zwiebeln, geschält                                  | 35 g      |
| Ingwer, frisch, geschält                            | 25 g      |
| Äpfel, Golden Delicious, geschält, ohne Kerngehäuse | 400 g     |
| Weissmehl                                           | 35 g      |
| Geflügelfond, hell                                  | 1000 g    |
| Apfelsaft, süss                                     | 200 g     |
| Kokosmilch, ungesüsst                               | 100 g     |
| Limonenblätter                                      |           |
| Vollrahm, 35%                                       | 280 g     |
| Salz                                                |           |
| Pfeffer, weiss, aus der Mühle                       |           |
| Limonensaft                                         | 10 g      |

- Vorbereitung**
- Zwiebeln fein hacken.
  - Ingwer in dünne Scheiben schneiden.
  - Äpfel in 5 mm grosse Würfel schneiden.
  - Vollrahm steif schlagen und kalt stellen.

- Zubereitung**
- Butter erhitzen und die Zwiebeln andünsten.
  - Ingwerscheiben und Apfelwürfel begeben und weich dünsten.
  - Mit Weissmehl stäuben.
  - Geflügelfond, Apfelsaft und Kokosmilch begeben und unter Rühren aufkochen.
  - Limonenblätter begeben und unter öfterem Abschäumen 20 Minuten kochen.
  - Ingwerscheiben und Limonenblätter herausnehmen.
  - Suppe fein mixen und durch ein Drahtspitzsieb passieren.
  - Mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Limonensaft abschmecken.
  - Vor dem Servieren den geschlagenen Vollrahm vorsichtig unter die Suppe melieren.

### Hinweise für die Praxis

Durch die Beigabe einiger Tropfen fermentierten Sesamöls (unmittelbar vor dem Servieren) erhält man eine spezielle Geschmacksnote. Der Geflügelfond kann durch Gemüsefond ersetzt werden. Limonenblätter nicht zu lange mitkochen, sie entwickeln sonst einen bitteren Nachgeschmack.

## Artischockencremesuppe · Crème d'artichauts

| Zutaten                       | 2,5 Liter |
|-------------------------------|-----------|
| Butter                        | 40 g      |
| Zwiebeln, geschält            | 110 g     |
| Lauch, gebleicht, gerüstet    | 110 g     |
| Artischockenböden, frisch     | 300 g     |
| Zitronensaft, frisch          | 20 g      |
| Weissmehl                     | 110 g     |
| Gemüsefond                    | 2600 g    |
| Vollmilch                     | 190 g     |
| Vollrahm, 35%                 | 250 g     |
| Salz                          |           |
| Pfeffer, weiss, aus der Mühle |           |

- Vorbereitung**
- Lauch längs halbieren und waschen.
  - Zwiebeln und Lauch in Matignon (kleinwürfelig) schneiden.
  - 20% der Artischockenböden in Lamellen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
  - Artischockenlamellen ohne Farbgebung in Butter knackig sautieren.
  - Restliche Artischockenböden in 5 mm grosse Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
  - Gemüsefond aufkochen.

- Zubereitung**
- Zwiebeln und Lauch in Butter dünsten.
  - Artischockenwürfel begeben und mitdünsten.
  - Mit Weissmehl stäuben und etwas abkühlen lassen.
  - Mit Gemüsefond auffüllen und zum Siedepunkt bringen.
  - Mit Salz und Pfeffer würzen, des Öfteren abschäumen.
  - 30 Minuten sieden.
  - Suppe pürieren und durch ein Passiertuch passieren.
  - Nochmals aufkochen, mit Vollrahm und Vollmilch verfeinern und abschmecken.
  - Artischockenlamellen erhitzen und in vorgewärmte Suppentassen oder Suppenteller geben.
  - Mit der heissen Suppe übergiessen.

### Hinweise für die Praxis

Die Tournierabschnitte der Artischocken (Blätter) können auch zu einem Fond verarbeitet und der Suppe begegeben werden (Anteil Gemüsefond entsprechend reduzieren).

## Bärlauchcremesuppe mit Morcheln · Crème à l'ail des ours aux morilles

### Zutaten

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
|                               | 2,5 Liter |
| Butter                        | 60 g      |
| Zwiebeln, geschält            | 60 g      |
| Lauch, gebleicht, gerüstet    | 60 g      |
| Knollensellerie, geschält     | 30 g      |
| Kartoffeln, Typ C, geschält   | 500 g     |
| Speckschwarten                | 50 g      |
| Weissmehl                     | 30 g      |
| Gemüsefond                    | 1900 g    |
| Majoran, frisch               | 2 g       |
| Bärlauch, gerüstet            | 150 g     |
| Vollrahm, 35%                 | 250 g     |
| Salz                          |           |
| Pfeffer, weiss, aus der Mühle |           |
| Muskatnuss, gemahlen          |           |

### Einlage

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Butter                        | 30 g  |
| Schalotten, geschält          | 25 g  |
| Morcheln, frisch, gerüstet    | 200 g |
| Cognac                        | 10 g  |
| Salz                          |       |
| Pfeffer, weiss, aus der Mühle |       |
| Englisches Brot, entrindet    | 100 g |
| Butter                        | 20 g  |
| Kerbel, frisch                | 5 g   |

### Vorbereitung

- Lauch längs halbieren und waschen.
- Zwiebeln, Lauch und Knollensellerie in Matignon (feinwürfelig) schneiden.
- Kartoffeln in 8 mm grosse Würfel schneiden.
- Speckschwarten mit Bindfaden zusammenbinden.
- Majoran waschen.
- Bärlauch waschen und mit 50 g kaltem Gemüsefond sehr fein mixen.
- Restlichen Gemüsefond aufkochen.
- Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.
- Schalotten fein hacken.
- Morcheln längs halbieren, gründlich waschen, gut blanchieren, auf Küchenpapier gut trockentupfen und in Streifen schneiden.
- Englischbrot in 5 mm grosse Würfel schneiden und in Butter goldgelb rösten.
- Kerbel waschen, trockentupfen und zupfen.

### Zubereitung

- Matignon in Butter dünsten und leicht salzen.
- Kartoffeln und Speckschwarten begeben und mitdünsten.
- Mit Weissmehl stäuben und dünsten, anschliessend etwas abkühlen lassen.
- Unter Rühren mit dem heissen Gemüsefond auffüllen und zum Siedepunkt bringen.
- Majoran begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Abschäumen 25 Minuten sieden lassen.
- Speckschwarte und Majoran herausnehmen.
- Bärlauchpüree begeben, Suppe pürieren und durch ein Spitzsieb passieren.
- Nochmals aufkochen, geschlagenen Vollrahm vorsichtig untermelieren und abschmecken.

### Zubereitung Einlage

- Schalotten in Butter dünsten.
- Morcheln begeben, zugedeckt weich dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Am Schluss mit Cognac parfümieren und abschmecken.

### Anrichten

- Gedünstete Morcheln in vorgewärmten Suppentellern oder Suppentassen anrichten.
- Mit der heissen Suppe übergossen und mit Kerbelblättchen garnieren.
- Geröstete Brotwürfelchen separat dazu servieren.

### Hinweise für die Praxis

Gemüsefond kann auch durch Bouillon ersetzt werden. Die Bärlauchmenge variiert je nach gewünschter Intensität des Geschmacks.