



Kresseschaumsuppe

ZUTATEN: (8 Personen)

700g Kartoffeln	120ml Weißwein
3 Stangen Porree	650ml Sahne
1 große Zwiebeln	Kresse
1 Knoblauchzehen	Prise Rohrzucker
60g Butter	Salz
1250ml Brühe	frischen Pfeffer

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon 5 Liter Durotherm
Schnellkochtopf
Mixpress 3500 plus

VORBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.
2. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.

ZUBEREITUNG:

1. Butter im 5L Durotherm Schnellkochtopf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Dann Poree dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Weißwein ablöschen.
3. Gewürfelte Kartoffeln hinzugeben, mit Brühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen.
4. Nun mit dem Druckdeckel verschließen und ab dem 2. Ring Hitze reduzieren und 7min kochen lassen (der 2. Ring muss die ganze Zeit sichtbar sein).
5. Danach den Dampf vollständig ablassen und den Druckdeckel öffnen. Nun den Inhalt nach und nach in der Mixpress fein pürieren. Beim Pürieren Sahne in einem dünnen Strahl dazugeben.
6. Die Suppe noch mal erhitzen und abgeschnittene Kresse zur Suppe geben.
7. Die Suppe auf Teller anrichten und mit Gurke und Forellenkaviar garnieren.

TIPP:

Die Suppe schmeckt am besten mit selbstgemachter Brühe! Wie zum Beispiel unserer Basis Brühe