



KOHLRABI-MORCHEL-SUPPE MIT KERBELÖL

Zutaten (für 4 Portionen)

15 g getrocknete Morcheln	Salz
80 g Schalotten	Pfeffer
700 g Kohlrabi	Muskat
1 Kartoffel (ca. 100 g)	1 Zitrone
30 g Butter	1 TL helle Sesamsaat
120 ml Weisswein	1 kleiner Bund Kerbel (ca. 20 Stiele)
500 ml Gemüsebouillon	6 EL Rapsöl
	250 ml Rahm

Zubereitung

1. Die Morcheln in 250 ml warmem Wasser 20 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit Schalotten in feine Ringe schneiden. Kohlrabi putzen, schälen und in 1–2 cm grosse Stücke schneiden.
3. 10 g Butter in einem Kochtopf schmelzen. Die Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Gemüsebouillon, Kohlrabi und Kartoffeln dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten weichkochen.
4. Morcheln mit den Händen gut ausdrücken, dabei das Morchelwasser auffangen. Das Morchelwasser durch ein mit feuchtem Küchenpapier ausgelegtes Sieb giessen, dabei 200 ml Morchelwasser abmessen. Morcheln erneut mit kaltem Wasser waschen, gut ausdrücken, fein schneiden und beiseitestellen. Nach 10 Minuten Kochzeit das Morchelwasser zum Gemüse in den Topf geben.
5. Zitrone waschen, trocken tupfen, die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen, Sesam in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten und in eine Schale geben.
6. Für das Kerbelöl Kerbel mit den zarten Stielen grob schneiden und mit ½ TL Zitronenschale und Rapsöl in einem Cutter/Hacker sehr fein mixen und beiseitestellen.
7. Restliche Butter in einer kleinen Bratpfanne schmelzen und die Morcheln darin bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten braten. Zugedeckt beiseitestellen.
8. In die fertig gegarte Suppe Rahm und restliche Zitronenschale geben, kurz aufkochen und mit dem Pürierstab (Bamix o.ä.) sehr fein mixen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. In vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und mit jeweils 1½ EL Kerbelöl beträufeln. Mit Sesam und Morcheln bestreuen und sofort servieren.