



Kohlrabisuppe mit Morchel-Gremolata

Morcheln und Kohlrabi haben im Frühling Hochsaison. Doch beide sind fast das ganze Jahr über erhältlich, die Kohlrabi aus dem Treibhaus, die Morcheln gedörrt. Kochbuchautorin Annemarie Wildeisen zeigt, wie man damit eine feine Suppe auf den Tisch zaubert.

Da die getrockneten Pilze im Aroma sehr intensiv sind, sollte man sie nicht nur einweichen, sondern dazwischen auch mehrmals gründlich spülen, dann schmecken sie am Ende fast wie die frischen Pilze. Das Einweichwasser sollte man besser nicht für die Suppe verwenden, um das zarte Aroma der Kohlrabi nicht zu übertönen. Findet man keine Kohlrabi mit Grün, kann man stattdessen frischen Kerbel verwenden.

Zutaten

Für 6-8 Personen

- 15 g getrocknete oder 150 g frische Morcheln
- 600 g Kohlrabi, wenn möglich mit schönem Grün
- 100 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Esslöffel Butter zum Andünsten
- 150 ml Noilly Prat oder weisser Portwein
- ½ l Gemüsebouillon
- ¼ l Milch
- 2 Scheiben Toastbrot
- 2 Esslöffel Butter für Pilze und Croutons Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 ml Rahm
- 2 Teelöffel frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Morcheln unter warmem Wasser gründlich spülen, dann mit Wasser bedeckt etwa 20 Minuten einweichen; dazwischen das Wasser ein- oder zweimal wechseln. Frische Morcheln mit einem Küchenpinsel oder einer Pilzbürste gründlich säubern; unbedingt längs aufschneiden, da sie auch innen oft Schmutzrückstände enthalten.
2. Von den Kohlrabi zartes Grün vom Stängelansatz beiseitelegen (siehe Einleitungstext). Die Kohlrabi schälen und in 2–3 cm grosse Würfel schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
3. In einem Topf die erste Portion Butter schmelzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Kohlrabi und Kartoffeln beifügen und kurz mitdünsten. Den Noilly Prat oder Portwein dazugießen und gut zur Hälfte einkochen. Dann die Bouillon und die Milch beifügen, aufkochen und die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Kohlrabi und Kartoffeln sehr weich sind.
4. Inzwischen das Toastbrot dünn entrinden und mittelgrob hacken. Das beiseitegelegte Kohlrabigrün fein hacken. Die eingeweichten Morcheln abschütten, nochmals kurz abspülen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Die eingeweichten oder frischen Pilze mittelgrob hacken.
5. In einer beschichteten Pfanne 1 Esslöffel der zweiten Portion Butter erhitzen und die Morcheln darin 4-5 Minuten dünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in eine kleine Schüssel geben. In der gleichen Pfanne die restliche Butter schmelzen und das Toastbrot darin goldbraun rösten. Zu den Morcheln geben und abkühlen lassen. Dann das gehackte Kohlrabigrün untermischen.
6. Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren. Den Rahm beifügen, die Suppe aufkochen und nochmals kurz durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
7. Die Kohlrabisuppe in vorgewärmte Tassen, Schalen oder tiefe Teller anrichten und mit der Morchel-Gremolata bestreuen. Sofort servieren.

Vorbereiten

Die Suppe kann bis und mit Pürieren (Punkt 6) am Vortag zubereitet werden. Den Rahm füge ich jeweils erst am Schluss vor dem Servieren bei.

Weniger/mehr Gäste

2–3 Gäste: Zutaten halbieren. Suppenreste lassen sich einfrieren.

Mehr Gäste: Rezept in 1½-facher oder doppelter Menge zubereiten.