

Hier und heute



Kohlrabisuppe mit Bärlauch und pochiertem Ei

Julia Floß kocht Kohlrabisuppe mit Bärlauch. Der bringt Farbe und Würze ins Spiel. Getoppt wird das Ganze mit einem pochiertem Ei.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für die Suppe

- 2 Schalotten
- 400 g Kohlrabi
- 100 g mehlig kochende Kartoffeln
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 500 ml Gemüsefond
- 1 TL frischer Zitronensaft
- 100 ml Schlagsahne
- ½ Bund Bärlauch

Zutaten für die Eier

- 1 l Wasser
- 1 EL heller Essig
- 4 Eier
- Salz
- ¼ Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

Zubereitung

Schalotten, Kohlrabi und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Kohlrabi und Kartoffel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Muskatnuss würzen. Die Gemüsebrühe angießen und alles zusammen aufkochen. Die Suppe bei mittlerer Hitze mit aufgelegtem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist – etwa 25 Minuten.

Die Kohlrabisuppe vom Herd nehmen. Zitronensaft, Sahne und Bärlauch hinzufügen und alles mit dem Stabmixer glatt pürieren. Die Suppe abschmecken und auf die Teller verteilen. Für die Eier Wasser in einem breiten Topf aufkochen, einen Spritzer Essig hineingeben und die Hitze reduzieren. Eier werden in siedendem Wasser pochiert, es darf nicht mehr kochen. Mit einem Schneebesen im heißen Wasser einen Strudel erzeugen und die Eier zügig nach und nach in den Strudel geben. Wachsweich ist das Ei nach circa viereinhalb Minuten; wer's weicher oder fester mag, passt die Garzeit entsprechend an. Die Eier nun sanft mit einem Schöpflöffel aus dem Topf heben, kurz abtropfen lassen, mit Salz würzen, sofort in die Suppe setzen. Noch ein bisschen Schnittlauch darüber streuen und mit frischem Brot genießen.