

Hier und heute



Mairübchen-Cremesuppe

Leicht und lecker: Julia Floß zeigt, wie Mairübchen zur samtigen Cremesuppe mit feiner Einlage werden.

Das Rezept

von Julia Floß für 4 Personen

Zutaten

Für die Suppe

- 2 Schalotten
- 400 g Mairübchen
- 100 g mehlig kochende Kartoffeln
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 TL frischer Zitronensaft
- 100 g Crème fraîche oder Schlagsahne

Für die Einlage

- 1 große oder 2 kleine Mairübchen
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Schalotten, Mairübchen und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mairübchen 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 Deckel circa 25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

In der Zwischenzeit die Einlage vorbereiten: Die restlichen Mairübchen schälen und in mundgerechte Stücke oder Würfel schneiden. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Mairübchen darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker sowie einem Spritzer Zitronensaft würzen. Die gebratenen Mairübchen auf die vorbereiteten Suppenteller verteilen.

Die Mairübchen-Suppe vom Herd nehmen. Zitronensaft und Crème fraîche hinzufügen und alles mit dem Stabmixer glatt pürieren. Die Suppe abschmecken und auf die Teller verteilen.

Wer mag, garniert die Suppe mit gehacktem Schnittlauch, fein gehackten Mairübchenblättern oder einem Spritzer Kürbiskernöl.