

Gemüse als Suppeneinlage

- **Gemüsewürfel (Brunoise):**
Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) in feine Würfel schneiden, blanchieren, sofort im Eiswasser abschrecken.
- **Gemüseperlen:**
Mit einem Ausbohrer aus Karotten, Sellerie, Zucchini oder Rübchen kleine Perlen ausstechen, blanchieren, sofort im Eiswasser abschrecken.
- **Gemüwestreifen (Julienne):**
Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), evtl. junge Wirsingblätter oder Spinatblätter, in feine Streifen schneiden, blanchieren, sofort im Eiswasser abschrecken.
- **Gemüserauten oder -blättchen (Paysanne):**
Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) in feine Blättchen (z. B. Rautenform) schneiden, blanchieren, sofort im Eiswasser abschrecken.



Gemüseschnittarten.



Gemüsebrunoise in Brühe.



Gemüsejulienne in Brühe.



Gemüserauten in Brühe.

Legierte Blumenkohlsuppe

Materialanforderung für 10 Portionen (= 2 Liter Suppe)

- 400 g Blumenkohl
- 80 g Butter
- 50 g Zwiebeln
- 80 g Mehl
- 2,25 l Blumenkohlfond
- 2 Stck. Eigelb
- 0,1 l Sahne

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft

Arbeitsweise

- ① Blumenkohl putzen, Röschen abtrennen, in Salzwasser waschen.
- ② Blumenkohlstrunk zerkleinern und mit fein geschnittenen Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
- ③ Mit Mehl bestäuben und eine helle Mehlschwitze (Roux) herstellen.
- ④ Blumenkohlröschen in leichtem Salzwasser garen.
- ⑤ Die kalte Roux mit dem Blumenkohlfond aufgießen und glattrühren.
- ⑥ Unter öfterem Umrühren aufkochen.
- ⑦ Gewürze zugeben, 20 Minuten leicht kochen lassen.
- ⑧ Suppe abschmecken, passieren, Legierung (Liaison) aus Eigelb und Sahne unterziehen, Blumenkohlröschen dazugeben.