

Mairübchen-Cremesüppchen

Mairübchen – die schneeweißen Kugeln erinnern roh an feinen Kohlrabi und gedünstet an Spargel. Mit den Rübchen kochen wir ein feines Cremesüppchen.



Portionen: 2
Vorbereitung: 15 min
Zubereitung: 30 min
Zeit gesamt: 45 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für das Mairübchen-Cremesüppchen:

- 2 Schalotten
- 400 g Mairübchen
- 1 mehligkochende Kartoffel à 100 g
- 30 g Butter
- Salz und Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- ½ l Gemüsefond
- Ein Spritzer Zitronensaft
- 100 g Crème fraîche

Zutaten für den Mairübchenspieß:

- 2 Mairübchen
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- 1 ½ TL Puderzucker
- Salz und Pfeffer
- Spritzer Zitronensaft

Außerdem:

- 2 TL Kürbiskernöl

Besondere Utensilien:

- Stabmixer
- 2 Holzspießchen

Zubereitung:

- **Für das Mairüben-Cremesüppchen** die Schalotten schälen und grob hacken.
- Mairübchen und Kartoffel schälen und würfeln, dabei einige schöne Mairübenblätter zurückbehalten.
- Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten darin unter Rühren glasig dünsten.
- Mairübchen und Kartoffel hinzufügen und ein bis zwei Minuten unter Rühren andünsten.
- Gemüse mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise frisch geriebener Muskatnuss würzen, die Gemüsebrühe angießen und aufkochen.
- Bei mittlerer Hitze und aufgelegtem Deckel kochen, bis das Gemüse weich ist, etwa 25 Minuten.
- In der Zwischenzeit **für die Mairübchenspieße** die Blätter so abschneiden, dass ein Stielansatz stehenbleibt.
- Mairübchen schälen und vierteln.
- Etwas Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Mairübchen darin bei starker Hitze von allen Seiten fünf Minuten anbraten.
- Gleichmäßig mit dem Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen.
- Mit Salz und Pfeffer sowie einem Spritzer Zitronensaft würzen.
- Jeweils vier Stücke dekorativ auf einen Holzspieß stecken und warmhalten.
- Die zurückbehaltenen Mairübchenblätter hacken.
- Die Mairübchensuppe vom Herd nehmen.
- Mit Zitronensaft würzen, die Crème fraîche hinzufügen und mit dem Stabmixer glatt pürieren.
- Nochmals abschmecken und auf Teller verteilen.
- Die Mairübchenspieße darauf anrichten, mit den gehackten Blättchen bestreuen und mit dem Kürbiskernöl beträufeln.
- Mairübchen-Cremesüppchen noch heiß servieren. Dazu schmeckt gebuttertes Brot – **Mahlzeit!**