

Ernte-Cocktail mit Grubensalz

Zutaten für 4 Personen

300 g Blumenkohl
50 g Butter
50 g Sahne
8 entblätterte Rosenkohlköpfe
30 g große gelbe Rosinen
¼ Rotkohl, entsaftet
¼ l Hühnerbrühe
1/8 l Sahne
50 g Butter
2 feingewürfelte Schalotten
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker

Zubereitung:

Den Blumenkohl in Salzwasser weich kochen. Abgießen und in der Sahne ein weiteres Mal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Nussbutter abschmecken. Im Mixer fein pürieren und warm halten.

Für die Suppe, die Schalottenwürfel in etwas Butter glasieren. Mit der Brühe und der Sahne auffüllen. Einige Minuten köcheln lassen und abschmecken. Den Rotkohlsaft zugeben und mit dem Rest Butter schaumig aufmixen.

In einer kleinen Pfanne etwas Butter aufschäumen und die Rosenkohlblätter mit den Rosinen zugeben. Mit wenig Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nun schichtweise in Gläser füllen. Zuerst das Blumenkohlpüree, dann den Rosenkohl und zum Schluss mit der aufgeschäumten Suppe auffüllen. Mit Grubensalz bestreuen und servieren.