

Kevin von Holt
Pilzcremesuppe mit Spitzkohlroulade

Dienstag, 27. September 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, Leichte Küche

Zutaten:

Für die Spitzkohlroulade

4	große Spitzkohl-Blätter
etwas	Salz
4 Stängel	glatte Petersilie
150 g	Knödelbrot (Weißbrot vom Vortag)
80 ml	Milch
2	Eiweiß
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskatnuss

Für die Suppe

350 g	gemischte Speisepilze der Saison
1	Schalotte
1 EL	Butter
800 ml	Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
2	Eigelbe
200 g	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Für die Roulade die Spitzkohlblätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen.
2. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
3. Das in Würfel geschnittene Knödelbrot in eine Schüssel gebe. Milch, Eiweiß und die Hälfte der fein geschnittenen Petersilie hinzufügen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, gut verrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
4. Inzwischen für die Suppe die Pilze gründlich putzen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Die Schalotte schälen und fein würfeln.
6. In einem Topf die Butter erhitzen und die gewürfelte Schalotte darin anschwitzen. Die Pilze zugeben und ebenfalls mitandünsten.
7. Dann die Hühnerbrühe angießen und einmal aufkochen lassen.
8. Den Herd abschalten und die Pilze nur noch ca. 10 Minuten ziehen lassen.
9. Die blanchierten und gut abgetropften Spitzkohlblätter auf Klarsichtfolie auslegen und mit der Knödelmasse befüllen, mithilfe der Folie die Knödel straff einrollen.

10. Die Rouladen auf einen Dämpfeinsatz geben. In einem passenden Topf etwas leicht gesalzenes Wasser aufkochen, den Dämpfeinsatz auf den Topf geben und zugedeckt die Rouladen etwa 6 Minuten dämpfen.

Tipp: Wer mag, kann die gegarte Spitzkohlroulade auch noch in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun von beiden Seiten anbraten.

11. Für die Suppe die Eigelbe mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

12. Den Suppenansatz erneut aufkochen, dann vom Herd ziehen und die Ei-Sahne-Mischung in die nicht mehr kochende Suppe rühren und bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, bis die Suppe eine leichte Bindung erhält. Vorsicht, die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Ei.

13. Anschließend die Suppe in einem Standmixer aufmixen, nochmals abschmecken.

14. Die Spitzkohlroulade in die Teller geben und die Schaumsuppe vorsichtig dazugeben, mit restlicher gehackter Petersilie garnieren.

**Pro Portion: 430 kcal/ 1790 kJ
29 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 29 g Fett**