Legiertes Süppchen mit jungem Kohlrabi

Ab April findet man die ersten, hiesigen Kohlrabi auf dem Markt. Sie sind eine feine Frühlingsdelikatesse und so zart, das man sie auch roh essen kann. Als Einlage in einer Bouillon sollten sie nicht lange gekocht werden. Die Bouillon wird mit einer Liaison aus Eigelb und Rahm leicht gebunden, das macht sie schön samtig. Eine gute Ergänzung zum feinen Kohlrabi.

Das Kohlrabikraut sollte man unbedingt mitverwenden, es trägt viel zum Geschmack der Suppe bei. Auch aus dem überschüssigen Eiweiss lässt sich eine gute Suppeneinlage machen: Gewürzt mit Paprika und Salz, kurz angebraten und klein gewürfelt.

Zutaten (2 Teller)

1	junges Kohlrabi ca. 250g
5dl	Gemüsebouillon
1	Eigelb
2El	Vollrahm
1	Eiweiss
	Salz und Paprika mild

Zubereitung

Bouillon aufkochen.

Blätter vom Kohlrabi abschneiden. Kiele aus dem Blattgrün herausschneiden. Blätter zu kurzen, schmalen Streifen schneiden.

Kohlrabi schälen und zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Scheiben zu kleinen, länglichen Würfeln schneiden.

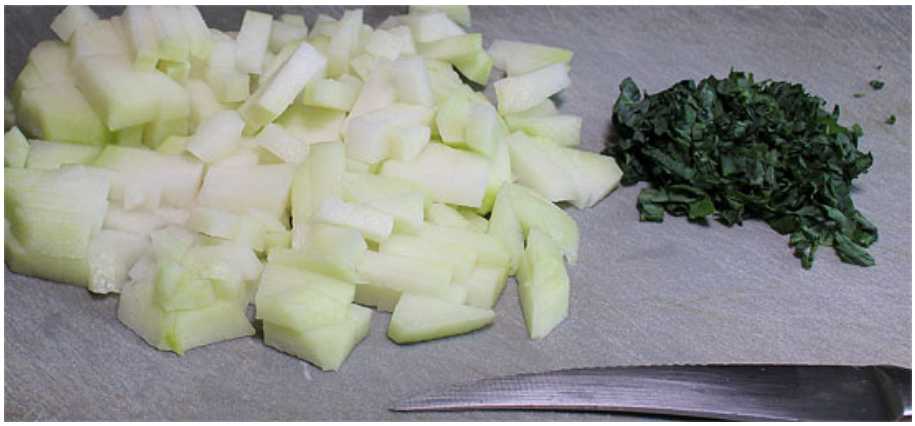
Eigelb vom Eiweiss trennen und mit dem Vollrahm verquirlen (Liaison).

Sobald die Bouillon köchelt, die geschnittenen Blätter zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Kohlrabi zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Herdplatte ausschalten.

3 El der heissen Bouillon unter die Liaison mischen, Liaison in die Bouillon einrühren und 3-4 Minuten ziehen lassen (nicht kochen, dabei würde das Eigelb stocken).

Nebenher das Eiweiss mit Paprika und Salz würzen und verquirlen. In der Bratpfanne wie ein Spiegelei braten, jedoch zum Schluss wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls kurz braten. Ei klein würfeln und zur Suppe geben.

Suppe anrichten und mit Petersilie dekorieren.



Eigelb und Vollrahm verquirlen (Liaison)

Gebratenes Eiweiss würfeln