Kalte Broccolisuppe mit Knoblauch-Croûtons

Broccoli und Knoblauch sind ein gutes Gespann. Der Knoblauch wird aber nicht direkt in die Suppe gegeben, sondern versteckt sich in den Croûtons. Damit er beim Rösten der Croûtons nicht verbrennt, wird er vorab in der Butter leicht gedünstet und gibt so sein Aroma ab.

Für die Suppe kann der ganze Broccoli inklusive des Strunks verwendet werden, schöne Röschen werden separiert und erst zum Schluss in der pürierten Suppe gegart.

Zutaten (3-4 Vorspeisen)

300g	Broccoli
1	kleine Zwiebel, ca. 30g
1	kleine Kartoffel, ca. 50g
1	kleiner Peperoncino
6dl	Gemüsebouillon
50g	Sauerrahm
1/2	Weggli, 2-3 Tage alt
2	grosse Knoblauchzehen
20g	Tafelbutter
	Bratbutter

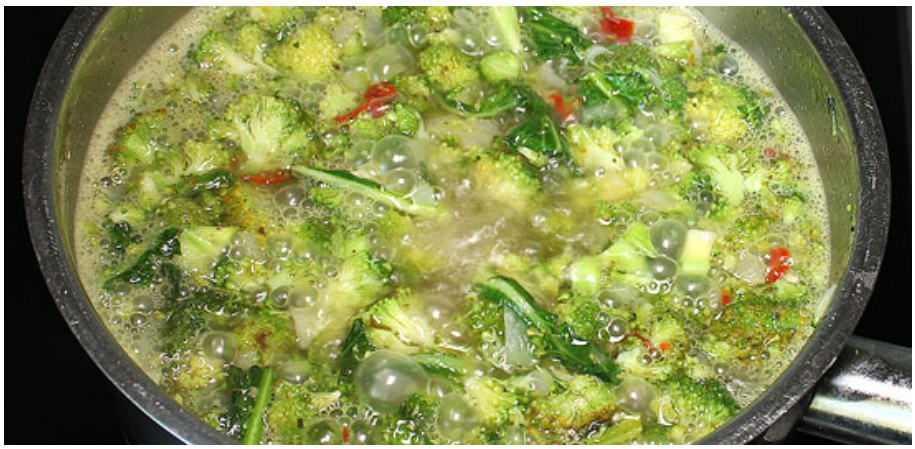
Zubereitung

Schöne Röschen des Broccoli separieren, den Rest zu kleinen Stücken schneiden. Kartoffel schälen und zu kleinen Würfeln schneiden. Zwiebel hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote klein hacken.

Zwiebel mit dem Peperoncino glasig dünsten. Gehackter Broccoli und die Kartoffelwürfel zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten, dabei häufig wenden. Bouillon dazugiessen und 20 Minuten köcheln lassen. Suppe in ein hohes Gefäss geben, mit

dem Stabmixer pürieren und zurück in die Pfanne geben. Broccoliröschen zugeben und ca. 10 Minuten gar kochen. Suppe in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. In ein Wasserbad stellen, damit es schneller geht. Suppe in den Kühlschrank stellen, sie sollte zum Servieren kühl, aber nicht eiskalt sein. Vor dem Anrichten Sauerrahm unterrühren.

Knoblauch-Croûtons:
Knoblauchzehen längs halbieren und zu dünnen Scheibchen schneiden. Weggli zu 1cm grossen Würfeln schneiden.

Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, Knoblauch zugeben und dünsten bis er leicht braun ist. Knoblauch aus der Butter herausfischen, Brotwürfel zugeben und hellbraun anrösten, dabei regelmässig wenden.

Suppe anrichten, Croûtons darüber streuen und nach Belieben mit dem gerösteten Knoblauch bestreuen.