

## Kohlrabiblatt-Schaumsuppe

### Zutaten (für 4 Personen)

3 St. Schalotten  
100 g Butter  
50 ml Weißwein  
1 kleiner Kohlrabi  
800 ml Geflügelfond  
400 ml Sahne  
Kohlrabiblätter mit Stielen von 4 Kohlrabiknollen  
etwas Zitronensaft

### Zubereitung

Für die Suppe die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. 50g der Butter in einem Topf zerlassen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren. In der Zwischenzeit den Kohlrabi schälen, in grobe Würfel schneiden, ebenso die Kohlrabiblattstiele und alles nun in den Topf geben. Mit dem Geflügelfond auffüllen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Währenddessen die Kohlrabiblätter waschen und in grobe Streifen schneiden. Die Sahne dazugeben und eine Minute mitköcheln. Etwa  $\frac{1}{4}$  der Suppe in einen anderen Topf geben und mit den Blättern eine Minute kochen. Beide Suppen separat mit einem Stabmixer fein pürieren und Stück für Stück die restliche, kalte Butter hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und passieren. Die weiße Suppe in Gläser füllen, die grün gefärbte mit dem Stabmixer aufschäumen und als Krone ebenfalls in das Glas füllen und servieren. Dazu schmeckt ein gutes Focaccia, leicht angeröstet.