

Sous Vide Blumenkohlsuppe mit Ras el-Hanout

Autor: Heiko Antoniewicz



Zutaten

Blumenkohlsuppe:

3 Schalotten
500 g Blumenkohl
500 ml Kalbsfond
300 ml Sahne
100 ml Weißwein
100 g saure Sahne
50 ml Noilly Prat
50 ml weißer Portwein
Saft von ½ Zitrone
etwas Nelkenpfeffer
Salz

Anrichten:

100 g Blumenkohl
3 g Ras el-Hanout
abgeriebene Schale von 1 Limone
12 Scheiben
geröstetes Kümmelbrot
30 ml Olivenöl
Cumin

Zubereitung

Blumenkohlsuppe:

Schalotten in feine Würfel schneiden und in Öl anschwitzen.

Mit allen weiteren Zutaten in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren und bei 75 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 65 Minuten Sous Vide garen. Pürieren und bei Bedarf aufschlagen und würzig abschmecken.

Anrichten:

Den Blumenkohl fein reiben. Mit Ras el-Hanout und der Hälfte des Limonenabriebs vermengen.
Auf dem Brot anrichten, mit Öl beträufeln und salzen. Mit Cumin und dem restlichen Limonenabrieb garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise vom Matthaes-Verlag aus dem Buch "Heiko Antoniewicz, Sous Vide" sowie aus dem Kalender EssensART 2012 (Fotograf Ralf Müller) zur Verfügung gestellt.