Karfiolcremesuppe mit Blattspinatköpfchen und feinen Lammfilets

Dieses Rezept ist die ideale Vorspeise für ein exklusives Menü: Die Karfiolcremesuppe mit Blattspinatköpfchen und feinen Lammfilets ist ein kulinarischer Hochgenuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für die Suppe

1 Stk.	Karfiol
1 EL	Butter
1 Schuss	Weißwein
Nach Belieben	Gemüsebrühe (zum Auffüllen)
2 TL	Safran
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Milch
Nach Belieben	Schlagobers

Für die Blattspinatköpfchen

Nach Belieben	Blattspinat
1 EL	Kräuteröl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 Stk.	Peperoni
1 Stk.	Melanzani

4 Stk.	Tomaten (getrocknete)

Für die Lammfilets

4 Stk.	Lammfilets
2 Zweige	Rosmarin

Zubereitung

1. Für die Karfiolcremesuppe mit Blattspinatköpfchen und feinen Lammfilets den Karfiol in kleine Röschen teilen. Butter in einem großen Topf zerlassen und den Karfiol darin andünsten.

2. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen, bis der Karfiol gerade eben bedeckt ist. Weich kochen lassen, dann den Safran hinzufügen. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

3. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und - je nach Geschmack - mit Milch oder Schlagobers verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Warm stellen.

4. Blattspinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Melanzani waschen und jeweils 4 große Scheiben abschneiden, den Rest in kleine Würfel schneiden. Peperoni waschen und in feine Ringe schneiden. Getrocknete Tomaten würfeln.

5. Kräuteröl in einer Pfanne erhitzen und die Melanzani-Scheiben darin auf beiden Seiten kurz anbraten, salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und dann die Tomaten, Peperoni und Melanzaniwürfel im Bratfett andünsten.

6. Blattspinat dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und garen lassen, bis er zusammenfällt. Inzwischen den Rosmarin fein hacken und die Lammfilets damit einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammfilets darin scharf anbraten. Bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen. Jede Melanzani-Scheibe in eine Tasse legen und mit der Spinatmasse auffüllen.

8. In die Mitte eines Suppentellers stürzen und die Suppe drumherum gießen. Zuletzt die Lammfilets tranchieren und auf dem Spinat anrichten. Mit etwas Rosmarin garnieren und sofort servieren.

Tipp

Die Karfiolcremesuppe mit Blattspinatköpfchen und feinen Lammfilets lässt sich prima vorbereiten und kann bei Bedarf kurz vor dem Servieren fertig gegart werden.