Notizen:

Steckrübensüppchen als Amuse gueule

Steckrübe schälen, in Würfel schneiden (ca. 1 x 1 cm groß), Schalotten und Knobi farblos anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen. Danach mit der Brühe aufgießen, Gewürze zugeben und weich köcheln lassen (ca. 10 – 15 Min.)

Danach mit dem Thermomixer pürieren und nochmals abschmecken. Wenn kein Thermomixer vorhanden nehme ich einen Pürierstab und siebe noch einmal durch.

Mit etwas frischer Sahne oder Crème fraiche verfeinern

In kleinen Amuse-Gueule-Terrinen servieren.

Die Mengenangaben ergeben ein Volumen von ca. 600 ml Steckrübensüppchen = 12 Portionen. Meine Terrinen haben ein Volumen von 50 ml

Das Rezept stammt von Fritz Helfesrieder, 1-Sterne-Koch im „Storchen“, Bad Krozingen-Schmidthofen

Zutaten:

1 mittelgroße Steckrübe (400g),
2 Schalotten,
1 Knobi,
12,5 cl weißer Portwein oder Sherry,
500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe,
Salz, Pfeffer,
etwas Muskat,
1 Sternanis,
3-4 Zimtblüten,
1 Lorbeerblatt,
3-4 Pimentkörner,
frische Sahne oder Crème fraiche