



Die KochLöffel

Seit 2013



Uttigen 13.12.2014/ Fredy Horisberger

Anzahl: 20 Personen
Rezeptgruppe: Suppe
Saison: Herbst / Winter

Rüebli-suppe mit Randensternen

Zutaten: (für 20 Personen)

4 EL Butter
1,2 Kg. Rüebli in Stücken
8 Schalotten grob gehackt
4 Sternanis
2 Liter Gemüsebouillon
600 gr. gekochte Randen in feinen Scheiben gehobelt
Fleur de Sel
80 gr. Grand Marnier
4 dl Rahm
essbare Goldsterne (für Garnitur)

Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rüebli, Schalotten und Sternanis ca. 5 Minuten andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Sternanis entfernen, Suppe pürieren.

Aus den Randenscheiben Sterne ausstechen, $\frac{3}{4}$ davon in die Suppenteller verteilen, Fleur de Sel darüberstreuen.

Suppe nochmals aufkochen. 12 Esslöffel Grand Marnier dazugiessen. Rahm mit dem restlichen Grand Marnier flaumig schlagen. Suppe über die Sterne giessen, Schlagrahm und restliche Randensterne darauf verteilen, mit Goldsternli garnieren.