

# Geröstete Blumenkohl-Creme Suppe mit glacierte Granny Smith Äpfel und Haselnussöl

Von Zoltan Okolicsanyi

## ZUTATEN (10 Portionen)

### Suppe

- 2,5 kg Blumenkohl
- 200 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Butter
- 1,8–2 l Gemüsefond
- 200 g Président Crème fraîche
- 0,6 l **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**
- 120 g Haselnüsse (geröstet)
- Salz, weißer Pfeffer, Muskat
- 1 TL Zitronensaft

### Gerösteter Blumenkohl

- 800 g Blumenkohl
- 80 ml Olivenöl
- Salz

### Granny Smith Apfel Glasur und Haselnussöl

- 2 Granny Smith Äpfel
- 20 g Zucker
- 20 g Butter
- 50 ml Apfelsaft oder Weißwein
- 50 ml Haselnussöl



## ZUBEREITUNG

### Basis

Butter schmelzen, Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen. Blumenkohl zugeben, kurz mitschwitzen. Mit Fond auffüllen und 20–25 Minuten weich kochen.

### Pürieren

Fein pürieren, Président Crème fraîche und Sahne einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

### Rösten

Blumenkohl mit Öl und Salz mischen und bei 200°C ca. 25 Minuten rösten.

Apfel

Butter und Zucker karamellisieren, Apfelwürfel zugeben, ablöschen und glacieren.

## **ANRICHTEN**

Suppe anrichten, gerösteten Blumenkohl und Apfel darauf setzen, mit Haselnüssen bestreuen und Haselnussöl beträufeln.

Weitere Inspirationen & Rezepte für die professionelle Gourmet-Küche finden Sie unter  
[www.president-professionnel.de](http://www.president-professionnel.de)