

## Blumenkohlcrèmesuppe mit gefülltem Crêpesäckchen

### Zubereitung der Blumenkohlsuppe

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Den Blumenkohl vom Grün und dem Strunk befreien und die Röschen in grobe Stücke mit Größe von ca. 2 bis 2,5 cm zerkleinern.
3. Die Butter in einem größeren Topf zergehen lassen und die Zwiebel und dann die Röschen farblos anschwitzen.
4. Mit dem Weißwein ablöschen und nach einiger Zeit mit dem Gemüsesfond aufgießen.
5. Lorbeer zugeben, mit den Gewürzen schon abschmecken und bei mäßiger Temperatur köcheln lassen.
6. Wenn der Blumenkohl weich ist und sich leicht zerdrücken läßt die Sahne zugeben und erneut einmal aufkochen.
7. Lorbeer entnehmen und mit dem Pürierstab durchmischen.
8. Nachschmecken.

### Zubereitung des Crêpesäckchen`s

1. Die Butter in einen Topf geben und Nußbutter herstellen.
2. Die Milch, das Mehl und die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Mixer durchmischen.
3. Durch ein Sieb die Mehlklumpen herauspassieren.
4. Die gehackte Petersilie zugeben und mit dem Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.

### Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation  
Benötigte Zeit: 1,25 h

#### Zutaten:

...für die Blumenkohlsuppe

- \* 1 x Blumenkohlkopf
- \* 400 ml Sahne
- \* 1 x Haushaltszwiebel
- \* 80 g Butter
- \* 1,5 l Gemüsesfond
- \* 100 ml Weißwein
- \* 2 x Lorbeerblätter
- \* Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker, weißer Balsamicoessig

...für den Crêpeteig

- \* 250 g Milch
- \* 120 g Mehl
- \* 3 x Eier
- \* 10 g Butter
- \* etwas Blattpetersilie gehackt
- \* Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

...für die Füllung

- \* Fleisch von 1 gepökelten & gekochten Eisbein
- \* 5 x Datteln
- \* 20 g Pinienkerne
- \* 20 g Lauch
- \* etwas Blattpetersilie gehackt
- \* 10 g Butter



Dabei etwas von der gehackten Petersilie für das Anrichten überbehalten.

5. Die Crêpes in einer idealerweise beschichteten Teflonpfanne bzw. gut ausgebrannten gusseisernen Pfanne garen. Dafür diese mit Butter versehen und den Crêpeteig darin farblos ausbacken.

6. Den Crêpe nun herausnehmen und auskühlen lassen.

7. Ausstechen, dabei einen Ausstecher benutzen, der in etwa 13 cm im Durchmesser ist.

## Blumenkohlcrèmesuppe mit gefülltem Crêpesäckchen

### Zubereitung der Füllung

1. Das Eisbein von den Sehnen und dem Fett befreien.
2. In 1 cm große Würfel schneiden.
3. Den Lauch in 2 mm starke Scheiben schneiden und die Ringe mit der Hand aufdröseln.
4. Pfanne etwas erhitzen und die Pinienkerne darin bräunen lassen.
5. Sind die Pinienkerne goldbraun, die Butter hineingeben und schmelzen lassen.
6. Das Eisbein, sowie den Lauch zugeben und erwärmen.
7. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Petersilie hinzugeben.
8. In eine kalte Schüssel o.ä. geben.

### Füllen der Crêpes

1. Um das Säckchen zuzubinden vorher 7 bis 8 x je 5 mm breite und 20 cm lange Lauchstreifen schneiden und diese kurz abblanchieren und abschrecken.
2. Den ausgestochen Crêpe auf ein Brett legen und 1 EL der Füllung in die Mitte geben.
3. Die Enden nun über der Füllung zusammen nehmen und das Lauchband zu binden benutzen.

Zum Anrichten die Säckchen im Ofen erwärmen und zur heißen Suppe reichen.

### Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation  
Benötigte Zeit: 1,25 h

### Zutaten:

...für die Blumenkohlsuppe

- \* 1 x Blumenkohlkopf
- \* 400 ml Sahne
- \* 1 x Haushaltszwiebel
- \* 80 g Butter
- \* 1,5 l Gemüsefond
- \* 100 ml Weißwein
- \* 2 x Lorbeerblätter
- \* Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker, weißer Balsamicoessig

...für den Crêpeteig

- \* 250 g Milch
- \* 120 g Mehl
- \* 3 x Eier
- \* 10 g Butter
- \* etwas Blattpetersilie gehackt
- \* Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

...für die Füllung

- \* Fleisch von 1 gepökelten & gekochten Eisbein
- \* 5 x Datteln
- \* 20 g Pinienkerne
- \* 20 g Lauch
- \* etwas Blattpetersilie gehackt
- \* 10 g Butter

