

Vichyssoise

2006-12-05 22:14:37

Die feine Alternative zur klassischen Kartoffelsuppe: angeblich wurde die Vichyssoise im New Yorker Nobel-Hotel Ritz-Carlton „erfunden“. Serviert wird sie traditionell gekühlt und häufig als Vorspeise für ein mehrgängiges Menü. Aber auch warm schmeckt sie prima und gibt dann – genau wie die nicht ganz so „noble“ Kartoffelsuppe nach Hausfrauenart – ein deftiges und wärmendes Hauptgericht ab.
für 4 Personen als Hauptgericht oder 6 bis 8 Vorspeisenportionen:

60 g Butter
2 Stangen Lauch
2 mittelgroße große Kartoffeln
750 ml Geflügelfond
150 ml Milch
100 g saure Sahne
Meersalz
weißer Pfeffer aus der Mühle
etwas saure Sahne zum Garnieren
frischer Schnittlauch

1| Lauchstangen putzen und den weißen und hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Den Geflügelfond erhitzen.

2| Butter in einem Suppentopf erhitzen, Lauchstreifen hinzufügen und langsam unter ständigem Rühren in ca. 4 bis 5 Minuten weich dünsten. Nicht barun werden lassen! Die Kartoffelwürfel hinzugeben und ein bis zwei Minuten ziehen lassen, dann die Brühe hinzufügen. Etwa 15 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind.



3| Die Milch hinzufügen und die Suppe mit dem Pürierstab oder in einem Küchenmixer glatt pürieren. Die saure Sahne unterrühren und mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Wenn Sie heiß serviert werden soll, anschließend wieder vorsichtig erwärmen. Ansonsten kalt stellen.

4| Serviert wird die Vichyssoise mit einem EL saurer Sahne und fein gehackten Schnittlauchröllchen.



Tipps:

Die Vichyssoise sollte nicht zu dick sein. Die Konsistenz lässt sich durch Anpassen der Menge von Milch und Sahne gut regulieren. Milch und saure Sahne können ganz oder teilweise durch Schlagsahne ersetzt werden. Ich mag jedoch den leicht frischen Geschmack der sauren Sahne lieber. Vorsicht: beim Abkühlen dickt die Suppe nach, wenn sie kalt serviert werden soll, können die Flüssigkeitsanteile insgesamt leicht

Vogels Küche

Vichyssoise

erhöht werden. Man kann sie auch direkt vor dem Servieren nochmals mit etwas Sahne/saurer Sahne aufmixen.