BLUMENKOHL-SUPPE

(4 Personen)

1 kleiner Blumenkohl (ca. 400 g)
9 dl Hühnerbouillon (aus Würfeln)
100 g Greyerzer, gerieben
1 Becher Sauerrahm
2 Esslöffel Tomatenpüree oder
1 halbe, rote Peperone, im Mixer püriert
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Sherry
2 Zweige Kerbel, abgezupft, zum Garnieren

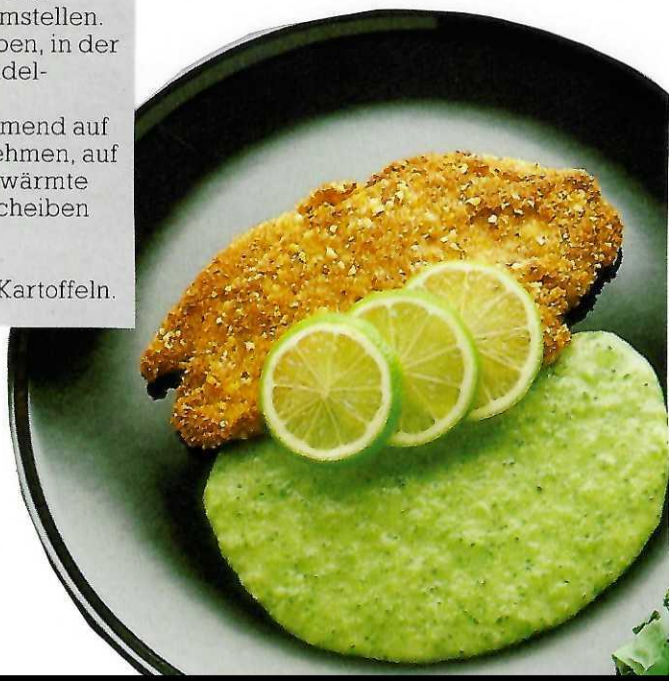
Den Blumenkohl in Salzwasser knapp garkochen. Herausnehmen und mit der Hälfte der Hühnerbouillon im Mixer pürieren. In eine Pfanne giessen, mit der restlichen Bouillon auffüllen und aufkochen. Den Greyerzer darin schmelzen und die Suppe warmstellen. Sauerrahm, Tomatenpüree oder Peperonimasse, Salz, Pfeffer und Sherry zusammen vermischen. Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten, mit je einem Esslöffel Sauerrahm und Kerbelblättchen garnieren.

Tip: Die schöne Zeichnung in der Suppe machen Sie am besten mit einem flachen Holzstäbchen.

HÜHNERBRÜSTCHEN AN BROCCOLISAUCE

(4 Personen)

Broccolisauce:
400 g Broccoli, blanchiert oder tiefgekühlt
2 dl Hühnerbouillon (aus Würfeln)
50 g Greyerzer, gerieben
50 g Freiburger Vacherin, geraffelt
evtl. Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Mehlbutter (je 1/2 Teelöffel Mehl und Butter verknetet)
2 grosse, ganze Pouletbrüstchen, halbiert
Salz, Pfeffer, Paprika, wenig Rosmarinpulver
1/2 Esslöffel Mehl
2 Eier, verquirlt
50 g Sbrinz, gerieben
80 g Paniermehl
1 Esslöffel Mandeln, gerieben
Öl zum halb schwimmend Backen
1 Limone oder Zitrone, in Scheiben geschnitten

Für die Sauce Broccoli (nur Röschen) und Hühnerbouillon zusammen im Mixer pürieren. In ein Pfännchen leeren, aufkochen und Greyerzer und Vacherin darin schmelzen. Eventuell nachwürzen, die Mehlbutter unterrühren und die Sauce damit binden; warmstellen.
Die Pouletbrüstchen würzen, mit Mehl bestäuben, in der Ei/Sbrinz-Mischung und der Paniermehl/Mandelmischung wenden und etwas andrücken.
Im heissen Öl, bei mittlerer Hitze, halbschwimmend auf beiden Seiten ca. 6 Minuten backen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit Limonen- oder Zitronenscheiben und Broccolisauce garnieren.

Dazu passen glasierte Rüebli und gebackene Kartoffeln.