Weißkrautschaumsuppe

Festtagsmenü aus der Thermenregion Wienerwald

Weisskrautschaumsuppe © Weinland Thermenregion/ Daniel Nuderscher

Zubereitung

Weißkraut klein schneiden und weichkochen. Zwiebel (gewürfelt), gehackte Kräuter, Weißwein und gehackten Knoblauch beimengen, salzen und mit Obers verfeinern.

Zutaten

½ Kopf Weißkraut
1 mittelgroße weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
frische Kräuter: Liebstöckel, Dille, Koriander,
1 Schuss Weißwein
1 Prise Salz
Schlagobers

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Weinempfehlung: Rotgipfler Ried Herzogberg, Weingut Drexler-Leeb, Perchtoldsdorf

Festtagsmenü Kombination:
Vorspeise: Luftgetrockneter Hirschschinken mit mariniertenroten Rüben und Honig-Chili-Nüssen
Hauptspeise: Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, Käsenockerl und Balsamico-Zwiebeln
Vegetarische Hauptspeise: Cremige Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei und Honig-Chili-Nüssen
Nachspeise: Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse

Quellenangabe

Restaurant Höldrichsmühle, Küchenchef: Heinz Leeb