



Maiscrèmesuppe mit Bohnen Topping

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten;

800 g	Maiskolben
1	weiße Zwiebel (80 g)
1	Knoblauchzehe
1	rote Chilischote
200 ml	Schlagsahne
100 ml	Sake (Asia-Laden)
600 ml	Gemüsebrühe
200 g	dicke grüne Bohnen-Kerne (tiefgekühlt)
1	Süßkartoffel (ca. 200 g)
8	Perlzwiebeln (rot, ersatzweise 4 kleine Schalotten)
2 El	Honig
	Salz und Pfeffer
	Muskat (frisch gerieben)
	Cayennepfeffer
3 El	Olivenöl
4 Stiele	Kerbel

Zubereitung ca 40 min.

Zubereitung:

1. **Maiskörner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob würfeln. Chilischote putzen, waschen, längs halbieren, entkernen und grob schneiden. Vorbereitete Zutaten mit Sahne, Sake und Gemüsebrühe in einen Topf geben, kurz aufkochen und abgedeckt bei milder bis mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen.**
2. **Inzwischen für das Topping Bohnenkerne in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren. Abgießen, abschrecken und aus den Häutchen drücken. Süßkartoffel schälen, in 1 cm große Würfel schneiden. Perlzwiebeln längs vierteln.**
3. **Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren, Honig unterrühren. Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Abgedeckt warm stellen.**
4. **Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern verteilen, Topping darauf geben. Mit abgezupften Kerbelblättern bestreuen und servieren.**



