

A photograph of a bowl of red soup, likely tomato-based, garnished with croutons and fresh herbs. The bowl is white with a red rim and sits on a matching saucer. In the background, there is a glass of beer and a pepper mill. The overall scene is set on a light-colored surface.

Suppenliebe

Herzerwärmende Rezepte für jede Gelegenheit

Jan Thorbecke Verlag

Belinda Williams

Fotos von Steve Painter

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Aus dem Englischen übersetzt
von Renate Christ

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2015

Jan Thorbecke Verlag der
Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

© der Originalausgabe mit dem
Titel „Delicious Soups“ 2013
erschieden bei Ryland Peters
& Small, London

© Text Belinda Williams, Design
und Fotografie Ryland Peters
& Small 2013

Umschlaggestaltung:


Finken & Bumiller, Stuttgart

Gedruckt in China

ISBN 978-3-7995-0579-6

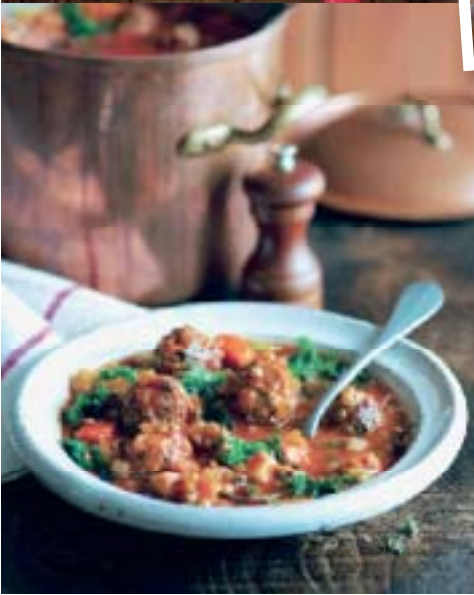
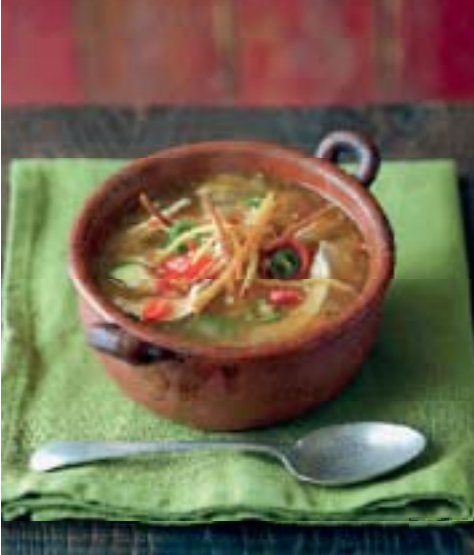
Allgemeine Hinweise

- Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich alle Maßangaben in Löffeln auf gestrichene Tee- oder Esslöffel.
- Wenn nicht anders angegeben, wird Gemüse mittlerer Größe verwendet.
- Wenn nicht anders angegeben, werden mittelgroße Eier verwendet. Rohe oder nicht vollständig durchgegart Eier sollten von kleinen Kindern, alten Menschen, Menschen mit geschwächtem Immunsystem und Schwangeren nur mit Vorsicht verzehrt werden.
- Wenn in einem Rezept die geriebene Schale von Zitrusfrüchten verwendet wird, dann kaufen Sie ungewaxte Früchte und waschen Sie sie gründlich. Behandelte Früchte bürsten Sie gründlich in warmem Seifenwasser ab.
- Der Backofen sollte auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Backofenthermometers. Wenn Sie einen Umluftofen verwenden, dann passen Sie die Temperatur entsprechend der Gebrauchsanweisung an.



Inhalt

- 7 Einführung
- 8 Fonds
- 13 Herzhaft und gesund
- 47 Glatt und cremig
- 83 Etwas Besonderes
- 113 Internationale Aromen
- 142 Register
- 144 Danksagung



Einführung

Liebe, Gesundheit und Humor – das sind die drei wichtigsten Dinge im Leben und die drei entscheidendsten Elemente in diesem Buch. Jeder weiß, dass selbst gekochtes Essen gut für uns ist – gut für die Seele, gut für das Herz und – meistens jedenfalls – gut für die Taille! Suppen sind unendlich vielseitig, einfach zuzubereiten und machen Freude.

Die Einfachheit von Suppe und ihre Relevanz für quasi jede Kultur und jede Gelegenheit haben uns dazu bewogen, unser Unternehmen zu gründen und hausgemachte Suppen kommerziell zu produzieren – so wurde „Yorkshire Provender“ geboren. Ich bin stolz auf mein Erbe und wollte Bauern und Lebensmittelproduzenten in den Vordergrund rücken und ein greifbares Verbindungsglied zwischen Produzent und Konsument schaffen – ein handwerklich hergestelltes Produkt, hergestellt von echten Menschen mit echten Geschichten, die ihren Beruf mit Leidenschaft ausüben. Wir sind noch einer der wenigen Suppenhersteller, die frisches Gemüse verwenden, dessen Herkunft sie kennen. Unser Verhältnis zu unseren Erzeugern und unsere ländlichen Wurzeln stehen immer noch im Zentrum unseres Ethos.

Glücklicherweise kann so ziemlich jeder Suppe zubereiten – unabhängig von seinen Kochkenntnissen. Verwenden Sie einfach hochwertige Zutaten, gehen Sie gut mit ihnen um und das Ergebnis wird köstlich sein! Ich lasse mich ganz stark von optischen Reizen leiten und suche oft Inspiration bei einem einzelnen Gemüse: ein perfekter Kohlkopf, zarter Baby-Spinat oder eine knorrige Sellerieknolle – sie alle locken mich an und wollen in etwas Wunderbares verwandelt werden.

Ich hoffe, dass ich Sie mit den Rezepten in diesem Buch dazu ermutigen kann, die end-

losen Möglichkeiten von Suppe zu erforschen. Ich habe alle erdenklichen Möglichkeiten aufgenommen, vom rustikalen Fischeintopf bis zur eleganten Velouté mit Jakobsmuscheln. Sei es nun ein Picknick am Strand, ein gemütliches Mittagessen am Küchentisch oder der Auftakt und Blickfang für ein förmliches Abendessen – eine Suppe kann zu jeder Gelegenheit eingesetzt werden und macht ihre Sache jedes Mal hervorragend.

Ich hoffe auch, dass Sie jeder Suppe Ihren eigenen Stempel aufdrücken. Wenn Ihnen beispielsweise eine Zutat fehlt oder Sie eine Gemüsesorte durch eine andere ersetzen wollen, dann tun Sie das. Die Suppe wird dann anders sein, aber keinesfalls ein Misserfolg! Ich bin die Tochter von Kriegskindern, und meine Eltern gehören einer Generation an, für die es wichtig war, nichts wegzuwerfen. Diese Einstellung haben sie mir mitgegeben. Meine Mutter bereitete z.B. ein Pfannengericht aus übriggebliebenem Kohl und Kartoffelbrei zu oder Fleischbällchen, für die sie Reste vom Sonntagsbraten durch einen riesigen handbetriebenen Fleischwolf drehte, der am Küchentisch festgeklemmt. Mir bereitet es immer noch großes Vergnügen, aus dem, was sich noch im Kühlschrank findet, ein Gericht zu kreieren. Ähnlich wie bei meiner Mutter ist auch mein Kühlschrank immer gerammelt voll. Suppen schreien geradezu danach, aus Resten zubereitet zu werden, und die meisten Suppen können an das, was übrig ist, angepasst werden.

Die Rezepte in diesem Buch sind von meinen Erinnerungen an großartige Erlebnisse, Momente, Menschen und Orte inspiriert. Ich hoffe, Sie haben Freude daran, diese Suppen zuzubereiten, und das Selbstvertrauen, ein paar neue, eigene Suppen zu erfinden.



Zwiebelsuppe mit Bier und Thymian

Mein großartiger Freund Eddy Theakston stammt aus einer alten Familie ausgezeichneter Bierbrauer. Er war entzückt, als ich ihn fragte, ob ich sein „Best Bitter“ für meine Version einer französischen Zwiebelsuppe (in die normalerweise ein Weißwein aus den Alpen kommt) verwenden dürfe. Diese Suppe findet sich inzwischen auf der Speisekarte vieler Pubs. Sie ist buttrig und süß und besitzt die bittere Ausgewogenheit eines guten alten Yorkshire Ale.

40 g Butter

3 große Zwiebeln, in feine Ringe
geschnitten

2 große Knoblauchzehen, gepresst

20 g Roh-Rohrzucker

200 ml obergäriges Bier, am besten
Ale, sonst Altbier oder Weizenbier

800 ml Rinderfond

2 EL Dijon-Senf

3 Zweige frischer Thymian

1 Handvoll frische Petersilie,
gehackt

Meersalz und gemahlener
schwarzer Pfeffer

Für die Mehlschwitze

30 g Butter

1 EL Mehl

Zum Servieren

6 Scheiben Baguette

Olivenöl zum Bestreichen

geriebener Gruyère oder ein
anderer würziger Hartkäse

6 Portionen

Die Butter in einem Topf mit dickem Boden zerlassen und die Zwiebelringe darin ca. 20–25 Minuten lang bei milder Hitze dünsten, bis sie sehr weich sind. Knoblauch und Zucker hinzufügen und ein paar Minuten weiter garen, bis die Zwiebeln eine intensive goldbraune Farbe annehmen. Sie sollten aber nicht knusprig werden.

Mit Bier und Fond übergießen, dann Senf und Thymian hinzufügen. Falls der Thymian harte Stiele hat, zupfen Sie möglichst viele Blättchen ab, geben die Stiele aber trotzdem mit in den Topf. Diese vor dem Servieren aus der Suppe nehmen. Falls Sie zarten Sommerthymian verwenden, hacken Sie ihn grob und geben alles in den Topf. Ca. 10 Minuten lang köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Jetzt sollten die Zwiebeln butterweich sein.

Zum Andicken der Suppe eine Mehlschwitze zubereiten. Hierfür die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl unterrühren. Die Mehlschwitze nach und nach in die siedende Suppe geben. Dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Dadurch wird die Suppe gerade so eingedickt, dass sie eine leicht sirupartige Konsistenz erhält. (Falls Sie für jemanden kochen, der keinen Weizen verträgt, kann die Mehlschwitze auch ganz weggelassen werden.) Die Suppe mit Salz und reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen, dann die frisch gehackte Petersilie unterrühren.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Baguettescheiben mit Olivenöl bestreichen und im Backofen goldbraun rösten.

Die Suppe in hitzebeständige Schalen füllen, mit einer Scheibe geröstetem Brot belegen und mit reichlich geriebenem Gruyère bestreuen. Unter den heißen Grill stellen, bis der Käse schmilzt, dann servieren.



Deftige Wurzelgemüsesuppe mit Hackfleisch

Die Suppe kann im Voraus gekocht und bis zu vier Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden – und wird dadurch nur noch besser! Statt Rinderhack können Sie Lammfleisch verwenden und ein wenig Rosmarin hinzufügen. Reste vom Sonntagsbraten können Sie durch den Fleischwolf drehen und in die Suppe geben. Achten Sie beim Gemüse einfach nur auf das Gesamtgewicht und verwenden Sie die Gemüsesorten Ihrer Wahl.

2–3 EL Pflanzenöl

250 g Rinderhack

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

2 große Knoblauchzehen, gepresst

½ Steckrübe, geschält und gewürfelt

1 kleine Möhre, geschält und gewürfelt

½ Sellerieknolle, geschält und gewürfelt

2 Selleriestangen, in Scheiben geschnitten

1 kleine Stange Lauch, nur das Weiße, in Ringe geschnitten

1 kleine Kartoffel, geschält und gewürfelt

1 Dose Tomatenstücke (400 g)

800 ml Rinderfond

60 g Tomatenmark

250 g frische oder tiefgekühlte Erbsen

1 kleines Bund frische Petersilie, gehackt, und zusätzlich zum Garnieren ein paar Zweige frischer Thymian

1 Spritzer Worcestershiresauce (wer mag)

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer

6 Portionen

Das Öl in einem Topf mit dickem Boden erhitzen. Das Fleisch darin unter ständigem Rühren anbraten und Farbe annehmen lassen. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und so lange weiter braten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Das restliche Gemüse hinzufügen und mit dem Fleisch und den Zwiebeln gründlich vermischen. Tomatenstücke, Fond und Tomatenmark hinzufügen und zugedeckt ca. 12 Minuten lang leise köcheln lassen, bis das Gemüse fast weich, aber noch etwas bissfest ist. Erbsen und Kräuter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wer noch ein wenig zusätzlichen Geschmack möchte, fügt noch einen Spritzer Worcestershiresauce hinzu und lässt das Ganze noch ein paar Minuten köcheln, damit sich alle Aromen vereinen. In vorgewärmte Suppenschalen füllen und servieren.

Tipp: Wird die Suppe nicht sofort gegessen, lässt man die Erbsen besser erst einmal weg und gibt sie kurz vor dem Servieren in die Suppe, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalten. Eigentlich reicht es, wenn man die Suppe mit Mehrkornbrot und Butter serviert, aber man kann sie um leckere kleine Kräuterknödel ergänzen. Zu jeder Portion einen oder zwei Knödel servieren und mit viel frischer Petersilie bestreuen.







FrISChe SpargelSUPpe mit saurer Sahne und Schnittlauch

Für Spargel muss ein Gärtner viel Zeit investieren, aber für das Ergebnis lohnt sich jeder einzelne Moment, denn Spargel ist einfach gut. Das Gärtnern lag meinem Großvater im Blut und sein Spargelbeet war sein ganzer Stolz. Diese Suppe ist eine Hommage an Panzer, meinen lieben, erfindungsreichen und immer nachsichtigen Großvater. Diese seidenweiche, samtige Suppe ist einfach, elegant und perfekt für jede Gelegenheit. Ich bestreue sie gerne mit ein paar Schnittlauchblüten. Ihr zartes Violett korrespondiert mit den Spargelspitzen.

50 g Butter

6 milde Schalotten, gewürfelt

8 neue Kartoffeln, geschält und gewürfelt

800 ml Gemüse- oder Hühnerfond

1 ½ Bund grüner Spargel

100 g Crème double und saure Sahne vermischt (soll die Suppe etwas herber sein, können Sie ausschließlich saure Sahne verwenden, soll sie gehaltvoller werden, nehmen Sie nur Crème double)

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer

frISChe Schnittlauchröllchen zum Servieren

Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen, Schalotten und Kartoffeln hinzufügen. In der Butter schwenken und andünsten, sodass sie etwas von der Butter aufnehmen, aber keine Farbe annehmen. Mit Fond auffüllen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Die holzigen Enden der Spargelstangen abbrechen und entsorgen. Die Spargelstangen grob klein schneiden und in den Topf mit den Kartoffeln und dem Fond geben. Nur kurz mitgaren, damit das leuchtende Grün erhalten bleibt. Wenn der Spargel fast weich ist, den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Währenddessen Crème double und saure Sahne nach und nach hinzufügen. Dadurch erhält die Suppe ihre seidige Konsistenz. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in elegante weiße Schalen füllen, mit frischen Schnittlauchröllchen garnieren und sofort servieren.

4-6 Portionen

Rote-Bete-Pastinaken-Suppe mit Meerrettich

Als Kind spielte ich am allerliebsten mit Knetmasse. Ich liebe diese Töpfchen mit der süßlich riechenden Masse in leuchtenden Farben. Diese Erinnerung hatte ich im Kopf, als ich meine ersten Suppen entwickelte: Zuerst sollte man von der Farbe angezogen werden, die so berauschend sein sollte, dass man das Bedürfnis verspürte, zu riechen, zu berühren und zu probieren ... Im Gemüsegarten meiner Eltern wuchs immer reichlich Rote Bete. Meine Mutter pflegte die violetten Knollen zu kochen, mit geschickten Händen aus der Schale zu drücken und in feine Scheiben geschnitten und mit Essig vermischt im Kühlschrank aufzubewahren. Dieses erste und – wie ich finde – immer noch beste Rezept von mir macht der Königin unter dem Gemüse alle Ehre!

30 g Butter

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

1 kleine Kartoffel, geschält und gewürfelt

2 Pastinaken, geschält und gewürfelt

800 ml Gemüsefond

2 große (oder 4 kleine) Rote Beten, geschält und gewürfelt

100 g Crème double und saure Sahne gemischt

1–2 EL Meerrettichsauce (am besten selbstgemacht und je kräftiger, desto besser)

1 Prise gemahlener Ingwer bzw. nach Geschmack

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer

6 Portionen

Die Butter in einem großen Topf bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Zwiebel darin kurz anschwitzen, dann die Kartoffel und Pastinaken hinzufügen. Mit Gemüsefond auffüllen und zum Kochen bringen. Die Roten Beten hinzufügen und zugedeckt ca. 15 Minuten lang köcheln lassen, bis das Wurzelgemüse weich ist. (Da Rote Bete sehr temperaturempfindlich ist, sollten Sie die Kochzeit möglichst kurz halten, sonst hat die Suppe nicht den wunderschönen violetten Farbton, sondern wird eher ziegelrot.) Wenn das Gemüse weich ist, den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Kartoffeln und Pastinaken lassen sich komplett fein pürieren, während die Rote Bete immer ein wenig körnig bleibt.

Crème double und saure Sahne zusammen mit der Meerrettichsauce und dem Ingwer hinzufügen, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Würzen Sie die Suppe nach Ihrem Geschmack: Wenn Sie die Schärfe von Ingwer oder Meerrettich mögen, nehmen Sie ruhig mehr davon! In Suppenschaalen füllen und servieren.

Tipp: Als köstliche scharfe Garnitur vermische ich gerne Wasabi mit etwas Crème fraîche und verteile dies dekorativ auf der Suppe. Anschließend bestreue ich sie noch mit Schnittlauchröllchen und ein paar warmen gekochten grünen Sojabohnenkernen.



Register

A

Annabels Fasanensuppe 85
 Auberginen: Mediterrane
 Paprika-Auberginen-
 Fenchel-Suppe 34
 Parmaschinken-Aubergin-
 en-Fladenbrot 48
 Avgolemono 122
 Avocados: Kalte Avocado-
 Schnittlauch-Suppe mit
 Räucherlachs 92

B

Backpflaumen, Hähnchen-
 Tajine mit 137
 Bier: Zwiebelsuppe mit Bier
 und Thymian 21
 Birnen-Sellerie-Suppe mit
 Blauschimmelkäse 60
 Blutwurst, Erbsen-Eisbein-
 Suppe mit 33
 Bohnen: Brunnenkresse-
 Spargel-Suppe mit jun-
 gen dicken Bohnen 66
 Cassoulet mit Würstchen,
 Bohnen und Schinken
 29
 Chili-Rindfleisch-Suppe
 40
 Cremesuppe aus Knol-
 lensellerie und weißen
 Bohnen 96
 Marias Minestrone 25
 Provenzalische Gemüse-
 suppe 15
 Soupe au pistou 125
 Bouillabaisse, Britische 43
 Britische Bouillabaisse 43
 Brokkolicremesuppe mit
 Blauschimmelkäse 52
 Brot: Parmaschinken-
 Auberginen-Fladenbrot
 48
 Brunnenkresse: Brunnen-
 kresse-Spargel-Suppe 66
 Brunnenkressesuppe mit
 Nashi-Birnen, Jakobs-
 muscheln und Pancetta
 109

C

Callaloo mit Sauerampfer
 und Krabbe 105
 Cassoulet mit Würstchen,
 Bohnen und Schinken
 29
 Champignoncremesuppe
 mit Parmesan, Thymian
 und Pancetta 80
 Chilischoten: Callaloo mit
 Sauerampfer und
 Krabbe 105

Chili-Minz-Salsa 75
 Chili-Rindfleisch-Suppe
 40
 Würzige mexikanische
 Hühnersuppe 140
 Zitrusbrühe mit Chili,
 Ingwer und Riesengar-
 nelen 102
 Consommé, Wild- 86-87
 Cremesuppe aus Knollensel-
 lerie und weißen Boh-
 nen mit gerösteten
 Haselnüssen 96

D

Deftige Wurzelgemüse-
 suppe mit Hackfleisch
 22

E

Eier: Wildconsommé mit
 weich gekochten Wach-
 teleiern 86-87
 Erbsen: Erbsen-Eisbein-
 Suppe 33
 Spinatsuppe mit Minze,
 Erbsen und Koriander
 56

F

Fasanensuppe 85
 Fenchel: Fenchel-Zucchini-
 Suppe 63
 Mediterrane Paprika-
 Auberginen-Fenchel-
 Suppe 34
 Möhren-Fenchel-Suppe
 54-55
 Safran-Muschel-Suppe mit
 Fenchel und Pastis 110
 Fisch: Britische Bouilla-
 braise 43
 Fischfond 8
 Schellfischsuppe 44
 Tom Yum à la Cape Tribu-
 lation 129
 Zarzuela 121
 Fladenbrot, Parmaschin-
 ken-Auberginen- 48
 Fleischbällchensuppe 37
 Fonds 8-11
 Fischfond 8
 Gemüsefond 8
 Hühnerfond 11
 Rinderfond 11
 Frische Spargelsuppe mit
 saurer Sahne und
 Schnittlauch 51

G

Garnelen: Britische Bouilla-
 braise 43

Zitrusbrühe mit Chili, Ing-
 wer und Riesengarnelen
 102
 Gazpacho 117
 Gemüse: Deftige Wurzelge-
 müsesuppe 22
 Gemüsefond 8
 Gemüsesuppe 18
 Grüne Sommersuppe 16
 Himmlische Gemüsebrühe
 130
 Marias Minestrone 25
 Provenzalische Gemüse-
 suppe 15
 Puy-Linsensuppe 26
 Schottische Wurzelgemü-
 sesuppe 126
 Soupe au pistou 125
 Gesalzenes Karamell 99
 Gewürzte Lammhachsen-
 suppe mit roten Johan-
 nisbeeren 38
 Graupen: Schottische Wur-
 zelgemüsesuppe 126
 Grüne Sommersuppe 16
 Grünkohl, Fleischbällchen-
 suppe mit 37
 Guacamole 40
 Gulasch 114
 Gurken: Kalte Gurken-
 Joghurt-Suppe 75
 Mallorquinische Gazpacho
 117

H

Harira, marokkanische 139
 Himmlische Gemüsebrühe
 mit Huhn und Kaffirli-
 mette 130
 Honig: Pastinaken-Honig-
 Suppe 72
 Huhn: Hähnchen-Paella-
 Suppe 118
 Gemüsesuppe mit Hühn-
 chen 18
 Hähnchen-Tajine mit
 Backpflaumen und
 gerösteten Mandeln 137
 Himmlische Gemüsebrühe
 mit Huhn 130
 Hühnerfond 11
 Rote Linsensuppe mit
 Hähnchen 30
 Staudenselleriesuppe mit
 geräuchertem Hähnchen
 und Pinienkernen 95
 Würzige mexikanische
 Hühnersuppe 140
 Hummer-Bisque à la
 Belinda 106

I

Ingwer, Kürbissuppe mit
 Orange und 71

J

Jakobsmuscheln: Brunnen-
 kressesuppe mit Nashi-
 Birnen, Jakobsmuscheln
 und Pancetta 109
 Joghurt: Kalte Gurken-
 Joghurt-Suppe 75

K

Kalte Avocado-Schnittlauch-
 Suppe mit Räucherlachs
 92
 Kalte Gurken-Joghurt-
 Suppe mit Chili-Minz-
 Salsa 75
 Karamell, gesalzene 99
 Kartoffeln: Champignon-
 cremesuppe 80
 Kartoffelcremesuppe mit
 gerösteten roten Zwie-
 beln 99
 Mutters Kartoffel-Lauch-
 Suppe 59
 Käse: Birnen-Sellerie-Suppe
 mit Blauschimmelkäse
 60
 Brokkolicremesuppe mit
 Blauschimmelkäse 52
 Soupe au pistou 125
 Spinat-Parmesan-Suppe
 68
 Tomaten-Paprika-Suppe
 mit Wensleydale-Käse 78
 Kichererbsen: Hähnchen-
 Tajine 137
 Marokkanische Harira
 139
 Kidneybohnen: Chili-Rind-
 fleisch-Suppe 40
 Knoblauch: Geröstete
 Tomaten-Knoblauch-
 Suppe 48
 Kokosmilch: Callaloo mit
 Sauerampfer und
 Krabbe 105
 Cremige Kokos-Lamm-
 Suppe 134
 Kopfsalat-Zucchini-Suppe
 76
 Koriander: Salsa 92
 Krabbe, Callaloo mit Sauer-
 ampfer und 105
 Kürbis: Erbsen-Eisbein-
 Suppe mit Blutwurst
 und Butternut-Kürbis
 33
 Kürbissuppe mit frischen
 Steinpilzen 88
 Kürbissuppe mit Orange
 und Ingwer 71
 Perlhuhn-Risotto mit
 getrockneten Steinpil-
 zen, Kürbis und Thy-
 mian 91

L

Lammfleisch: Cremige Kokos-Lamm-Suppe 134
Gewürzte Lammhachsensuppe 38
Langsam gerösteter Schweinebauch, Nudeln und Shiitake-Pilze in saurer Brühe 133
Lauch: Mutters Kartoffel-Lauch-Suppe 59
Linsen: Cremige Kokos-Lamm-Suppe 134
Marokkanische Harira 139
Puy-Linsensuppe 26
Rote Linsensuppe 30
Scharfe Fleischbällchensuppe 37

M

Mallorquinische Gazpacho 117
Marias Minestrone 25
Marokkanische Harira 139
Mediterrane Paprika-Auberginen-Fenchel-Suppe 34
Meeresfrüchte: Zarzuela 121
Meerrettich: Rote-Bete-Pastinaken-Suppe 64
Minestrone, Marias 25
Möhren-Fenchel-Suppe 54-55
Muscheln: Britische Bouillabaisse 43
Safran-Muschel-Suppe mit Fenchel und Pastis 110
Mutters Kartoffel-Lauch-Suppe 59

N

Nashi-Birne: Brunnenkressensuppe mit Nashi-Birnen, Jakobsmuscheln und Pancetta 109
Nudeln: Avgolemono 122
Langsam gerösteter Schweinebauch, Nudeln und Shiitake-Pilze in saurer Brühe 133

O

Okra: Callaloo mit Sauerampfer und Krabbe 105
Orangen: Kürbissuppe mit Orange und Ingwer 71

P

Paella-Suppe mit Chorizo 118
Pancetta: Brunnenkressensuppe mit Nashi-Birnen, Jakobsmuscheln und Pancetta 109

Champignoncremesuppe mit Parmesan, Thymian und Pancetta 80
Paprika: Hähnchen-Paella-Suppe mit Chorizo 118
Mallorquinische Gazpacho 117
Mediterrane Paprika-Auberginen-Fenchel-Suppe 34
Rindergulasch 114
Safran-Muschel-Suppe mit Fenchel und Pastis 110
Tomaten-Paprika-Suppe 78
Würzige mexikanische Hühnersuppe mit roter Paprika 140
Parmaschinken-Auberginen-Fladenbrot 48
Pastinaken: Kartoffelcremesuppe mit gerösteten roten Zwiebeln 99
Pastinaken-Honig-Suppe mit Vanille 72
Rote-Bete-Pastinaken-Suppe 64
Perlgraupen, schottische Wurzelgemüsesuppe mit 126
Perlhuhn-Risotto 91
Pilze: Annabels Fasanensuppe 85
Champignoncremesuppe 80
Kürbissuppe mit frischen Steinpilzen 88
Langsam gerösteter Schweinebauch, Nudeln und Shiitake-Pilze in saurer Brühe 133
Perlhuhn-Risotto mit getrockneten Steinpilzen 91
Rindergulasch 114
Zitrusbrühe mit Chili, Ingwer und Riesengarnelen 102
Pistou, soupe au 125
Polenta-Croûtons 40
Provenzalische Gemüsesuppe 15
Puy-Linsensuppe mit Gemüse der Saison und Speck 26

R

Räucherlachs, Kalte Avocado-Schnittlauch-Suppe mit 92
Reis: Hähnchen-Paella-Suppe 118
Perlhuhn-Risotto 91
Rindergulasch 114
Schellfischsuppe 44

Rindfleisch: Chili-Rindfleisch-Suppe 40
Deftige Wurzelgemüsesuppe mit Hackfleisch 22
Rinderfond 11
Rindergulasch 114
Risotto, Perlhuhn- 91
Rote-Bete-Pastinaken-Suppe mit Meerrettich 64
Rote Linsensuppe mit Hähnchen, frischer Kurkuma und Chili 30

S

Safran-Muschel-Suppe 110
Salsa 92
Chili-Minz-Salsa 75
Sauerampfer: Callaloo mit Sauerampfer und Krabbe 105
Topinambursuppe mit Sauerampfer und Salbei 100
Schellfischsuppe 44
Schinken: Cassoulet mit Würstchen, Bohnen und Schinken 29
Parmaschinken-Auberginen-Fladenbrot 48
Schottische Wurzelgemüsesuppe 126
Schweinefleisch: Fleischbällchen 37
Langsam gerösteter Schweinebauch, Nudeln und Shiitake-Pilze in saurer Brühe 133
Sellerie: Birnen-Sellerie-Suppe mit Blauschimmelkäse 60
Cremesuppe aus Knollensellerie und weißen Bohnen 96
Staudensellerie-Suppe mit geräuchertem Hähnchen und Pinienkernen 95
Soupe au pistou 125
Spargel: Brunnenkresse-Spargel-Suppe 66
Frische Spargelsuppe 51
Speck: Champignoncremesuppe 80
Puy-Linsensuppe 26
Spinat: Cremige Kokos-Lamm-Suppe 134
Spinat-Parmesan-Suppe 68
Spinatsuppe 56
Staudensellerie-Suppe mit geräuchertem Hähnchen und Pinienkernen 95
Steinpilze: Kürbissuppe 88
Perlhuhn-Risotto 91

T

Tajine, Hähnchen- 137
Tom Yum à la Cape Tribulation 129
Tomaten: Geröstete Tomaten-Knoblauch-Suppe 48
häuten 117
Mallorquinische Gazpacho 117
Marokkanische Harira 139
Rindergulasch 114
Safran-Muschel-Suppe 110
Salsa 92
Scharfe Fleischbällchensuppe 37
Tomaten-Paprika-Suppe 78
Zarzuela 121
Topinambursuppe mit Sauerampfer und Salbei 100

W

Wachteleier, Wildconsommé mit 86-87
Walnüsse, süß-salzige 60
Wildconsommé mit weich gekochten Wachteleiern und Brioche 86-87
Würstchen: Cassoulet mit Würstchen, Bohnen und Schinken 29
Wurzelgemüse: Deftige Wurzelgemüsesuppe mit Hackfleisch 22
Fleischbällchensuppe mit Grünkohl und Wurzeln 37
Schottische Wurzelgemüsesuppe 126
Würzige mexikanische Hühnersuppe mit roter Paprika und Tortilla 140

Z

Zarzuela 121
Zitronen: Avgolemono 122
Zitrusbrühe mit Chili, Ingwer und Riesengarnelen 102
Zucchini: Fenchel-Zucchini-Suppe 63
Kopfsalat-Zucchini-Suppe 76
Zwiebeln: Kartoffelcremesuppe mit gerösteten roten Zwiebeln 99
Zwiebelsuppe mit Bier und Thymian 21