



HOPFEN AUS DER HALLERTAU G.G.A.

Suppe vom Hopfen aus der Hallertau



ZUTATEN KRÄUTERBUTTER:

80 g Butter
1 EL Petersilie, grob zerkleinert
1 EL Schnittlauch, grob zerkleinert
1 EL Borretsch, grob zerkleinert
1 Zehe Knoblauch
Abrieb von ½ Zitrone

ZUTATEN VELOUTÉ:

50 ml Weißbier
750 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
30 g Speisestärke

UNSER TIPP:

Dazu passt sehr gut Bierbrot mit etwas Weißlacker-Pesto.

Butter mit den Kräutern im Mixer fein zerkleinern

ALS EINLAGE:

150 g Hopfensprossen vom Hopfen aus der Hallertau g. g. A.
100 g Wildspargel, geputzt
1 EL Butter
1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG:

Das Bier in einen Topf geben und den Alkohol verdampfen lassen, Brühe und Sahne hinzugeben. Die Stärke in wenig kaltem Wasser klümpchenfrei anrühren und in die Flüssigkeit einrühren. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen. Die Velouté vom Herd nehmen. Hopfensprossen von der dünnen Schale befreien, dafür am besten Salz in die Handfläche geben und die Sprossen vorsichtig zwischen den Händen reiben. Anschließend unter fließendem Wasser abwaschen und abtropfen lassen. Dann die Sprossen zusammen mit dem Wildspargel in Butter anschwitzen und den Zucker hinzugeben.

Die Kräuterbutter in die Velouté einmischen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse auf Teller verteilen und die Suppe daraufgießen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck