Soup Dubarry

Einkaufsliste für 10 Portionen:
2 mittelgroße Blumenkohlköpfe
2 große Kartoffeln
1000 ml Milch, frische Vollmilch
1000 ml Gemüsebrühe, oder Fleischbrühe
2 Zitronen, den Saft davon
40 g Butter, sehr kalt
200 ml Schlagsahne
2 Eigelb
1 TL Salz
Pfeffer
Muskat
1 Bund frische Petersilie
1 Baguette

Zubereitung:
Die Kartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Blumenkohl putzen, Strünke herausschneiden, in kleine Röschen zerteilen. Milch mit 1/4 l Brühe in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel sowie den Blumenkohl zufügen. Einmal aufkochen, dann 20 Minuten köcheln lassen. Regelmäßig umrühren wegen der Milch.

Wenn das Gemüse weich ist, den Topf von der Kochstelle ziehen und den Suppenansatz mit einem Stabmixer sehr fein pürieren (wer sich die Mühe machen will, kann ihn auch noch durch ein feines Sieb passieren). Mit Pfeffer, Muskat, Zitrone, und ganz vorsichtig Salz abschmecken. Suppe erneut erhitzen. Butter und 1 gehäuften EL Petersilie hinzufügen. Eigelb mit der Sahne gut verquirlen und unterrühren. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen! Evtl. etwas von der restliche Brühe dazu gießen, bis die Suppe eine angenehme Konsistenz hat. Nochmal abschmecken, dann auf Teller verteilen und mit fein gehackter Petersilie garnieren.

Dazu passt eine Scheibe frisch geschnittenes Baguette.

Anmerkung:
König Ludwig XV. mochte Blumenkohl angeblich so sehr, dass er die Suppe daraus nach seiner Lieblings-Mätresse Madame de Dubarry benannte.