



Die Velouté

Klassisch ist die Velouté eine weiße Grundsoße. In der heutigen Küche nimmt man diese gerne als Grundlage für Suppen und Soßen.

Um die Verwendbarkeit noch weiter zu steigern ist diese Grundlage der Küche in vielerlei Hinsicht ab wandelbar.

Egal ob als schnelle Suppe mit etwas Pesto oder Kräuterpüree, als leichter Kräuterschaum zu Fisch, oder als legierte Sauce zu Nudelgerichten. Diese sehr flexible Grundlage ist einfach und schnell, egal ob auf Gemüsebasis, Kalbsfond oder auch Vegan z.B. mit Sojamilch.

Velouté

250 g	Zwiebel
150 g	Sellerie
100 g	Lauch (nur weiß)
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Kohlrabi (wahlweise)
2 L	Brühe (hell-nach Wunsch)
1 L	Sahne
60 g	Mondamin
1,5 L	Milch

Zwiebel, Lauch und Sellerie in walnussgroße Stücke schneiden und hell anschwitzen, den angedrückten Knoblauch zugeben und Salzen. Mit 1 Liter Weißwein ablöschen (oder helle Brühe) und zur Hälfte reduzieren lassen. mit der Brühe und Sahne auffüllen, nach dem Aufkochen mit Mondamin abbinden und 20 min köcheln lassen. Milch zugeben, aufkochen lassen und mit einem Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Die Flüssigkeit mit passenden Gewürzen (Wacholder, Piment, Anis, Lorbeer, Pfeffer weiß,...) abschmecken.