

# BLUMENKOHLSCHAUM MIT CHILI UND BERGKÄSE WAN TAN

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Für die Suppe

400 g Blumenkohl  
2 Schalotten  
2 junge Knoblauchzehen  
2 rote Chilischoten  
50 g Trüffelbutter  
  
600 ml heller Geflügelfond  
Saft von 1 Zitrone  
feines Salz, schwarzer Pfeffer  
100 ml Sahne  
1 TL milder Honig

Den Blumenkohl putzen, waschen und in Stücke schneiden  
Die Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln.

Die Butter leicht erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Blumenkohl darin hell anschwitzen. Danach mit Geflügelfond auffüllen und für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer würzen und Sahneaufgießen.  
Für weitere 5 Minuten köcheln lassen, mit Hilfe einer Küchenmaschine fein pürieren und durch ein feines Sieb laufen lassen. Die Chiliwürfel zugeben. Kurz vor dem Servieren die Suppe mit Honig abschmecken, mit einem Mixstab schaumig aufmixen.

### Für die Wan Tan:

100 g Bergkäse  
(mind. 10 Monate gereift)  
50 g Creme fraiche  
Saft von 1 Zitrone  
1 Eigelb  
2 EL Schnittlauchröllchen  
schwarzer Pfeffer a.d. Mühle  
4 Blätter Wan Tan Teig  
1 Eigelb  
  
Pflanzenfett zum Ausbacken  
4 Zweige Kerbel

Den Käse in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit Creme fraiche, Zitronensaft, Eigelb, Schnittlauch, schwarzem Pfeffer zu einer kompakten Masse anrühren.

Jetzt die Füllung mittig auf die Wan Tan Teigblätter legen, die Ränder mit Eigelb einpinseln und die Randspitzen zusammen führen. Dann die Enden andrücken.

Kurz vor dem Servieren die Wan Tan knusprig im erhitzten Pflanzenfett ausbacken und auf Küchenpapier zum Abtropfen legen.

Die Wan Tan zur aufgeschäumten Suppe geben und mit Kerbel garnieren