

Jetzt hätte ich beinahe „die einzig wahre“ oder „die authentische“ geschrieben... Wo doch schon Hass-Mails aus Frankreich eintreffen, wenn ich ein urfranzösisches Rezept nachempfinde. Wie auch immer: Die Vichyssoise ist berühmt und sehr elegant, obwohl sie eigentlich bloß eine Kartoffel-Lauch-Cremesuppe ist. Aber, mich hat sie beim ersten Nachkochen und vor allem Kosten einfach nur hingerissen. Um ehrlich zu sein: Die Qualität einer Vichyssoise steht und fällt mit der Qualität des Fonds. Und, nein, sie funktioniert nicht mit Brühe, sondern nur mit einem möglichst selbstgezogenen Geflügelfonds oder notfalls mit einem sehr guten Fonds vom Metzger aus dem Glas oder einem entsprechenden Feinkostprodukt aus dem Laden.

Die Zutaten (für 2 Portionen als Hauptmahlzeit):

400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

1 Schalotte

2 dünne Stangen Porree

600 ml Geflügelfond

ca. 60 ml Schlagsahne

Schnittlauchröllchen als Deko

bisschen Butter

Salz, schwarzer Pfeffer

Die Zubereitung:

Wie du selbst einen Geflügelfond ziehst, nehmen wir demnächst einmal durch. Auch ich habe beim Kochen auf einen vorgefertigten Fonds im Glas in Bioqualität zurückgegriffen. Der war recht teuer, aber jeden Cent wert. Zunächst schälst du die Kartoffeln und schneidest sie in nicht zu kleine Würfel. Nimm von den Porreestangen vorwiegend das Weiße, wasch die Dinger und schneide sie in Scheiben. Häute die Schalotte und schneide sie in feine Streifen. Schwitz die Schalottenstreifen in wenig Butter sanft an und gib dann die Kartoffelstücke und Lauchringe dazu. Rühr durch, damit alles leicht mit Fett überzogen ist. Koch das Ganze nun 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Hitze im Geflügelfond gar. Nimm den Topf vom Herd und mach aus der Suppe mit dem Pürierstab eine samtige Flüssigkeit. Streich das Ergebnis durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf und rühr die Schlagsahne mit dem Schneebesen unter. Falls die Sache zu soßig wird, hilf mit ein wenig Wasser nach. Würz die Vichyssoise mit Salz und frischgemahlenem Pfeffer aus der Mühle.

Ich habe als Einlage eine kleine Handvoll Röstdrillinge vorbereitet. Natürlich passen auch feine Croutons aus französischem Weißbrot. Und als Deko habe ich ein paar Schnittlauchröllchen drübergestreut. Alternativ kannst du auch ein paar Porreeringe in Streifen zerlegen, in Butter anschwitzen und auf die Vichyssoise geben. So dekoriert wird die Suppe heiß gegessen. Du kannst sie aber auch kalt servieren – dann ohne Deko und mit ein paar Tropfen Zitronensaft gewürzt. Diese Version geht als leichtes Sommeressen oder als kalte Vorspeise.