

# Crème Dubarry

Diese cremige Blumenkohlsuppe  
ist ein echter Suppenschatz einer falschen Gräfin.  
Da muss man zunächst über den Namen nachdenken.  
Wer war Dubarry?

## Zutaten

1 Blumenkohl (ca. 500 g)  
20 g Butter  
1 Stange Zitronengras  
½ TL Ingwer, gehackt  
6 dl Bouillon  
2 dl Kokosmilch  
1 dl Orangensaft  
Salz, Pfeffer  
1 dl Rahm

## Zubereitung

Etwa 35 Minuten

**1** Den Blumenkohl in Röschen teilen, kalt waschen und abtropfen lassen. Das untere Ende der Zitronengrasslange mit dem Messerrücken flach klopfen und die Stange in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

**2** Butter in einem Topf erhitzen, den Blumenkohl darin 5 Minuten bei geringer Hitze dünsten. Zitronengras und Ingwer dazugeben und kurz mitgaren.

**3** Bouillon dazugießen und 20 Minuten köcheln lassen. Kokosmilch und Orangensaft dazugeben und weitere 5 Minuten garen. Das Zitronengras herausnehmen und die Suppe mit dem Mixstab fein pürieren. Den Rahm nicht zu steif schlagen und unter die Suppe ziehen, nochmals aufkochen, abschmecken.

## Geschichte

Marie-Jeanne Bécu war eine aus einfachen Verhältnissen stammende und aussergewöhnlich attraktive junge Frau. Sie weckte das Interesse des Grafen du Barry, der von der Schönheit geblendet sogar ihre Herkunft fälschte und sie durch Heirat zur Gräfin Dubarry machte.

Überlieferungen zufolge schwärmte Marie-Jeanne für den alternden König Ludwig XV und wurde seine Mätresse. Ihre Leidenschaft soll aber auch dem Blumenkohl gegolten haben – und dieses Gericht machte sie in der Küche unsterblich.

