

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2022 ▪
Vegetarische Küche mit Johann Lafer



Benjamin Kofler

**Champignon-Cremesuppe mit pochiertem Ei, Kräutern
und Dinkel-Knusperstange**

Zutaten für zwei Personen

Für die Champignon-Cremesuppe:

600 g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
125 ml Schlagsahne
300 ml Gemüsfond
50 ml Weißwein
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Thymianblätter von den Stielen abzupfen. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und darin bei mittlerer Hitze ca. 500 g Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian anbraten. Restliche Champignons für die Suppenbeilage beiseitestelle. Angebratene Champignons mit Weißwein ablöschen. Gemüsfond und Sahne angießen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pürrierstab fein pürieren. Bei milder Hitze 15 Minuten leise köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Kurz vor dem anrichten, Öl in einer Pfanne erhitzen und bei starker Hitze die restlichen Champignons anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Dinkel-Knusperstangen:

100 g Dinkelmehl, Type 1050
4 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Bestreichen
½ TL Salz

Dinkelmehl mit Salz mischen. Nach und nach 50 ml warmes Wasser hinzugeben und zu einem weichen, nicht mehr klebrigen Teig vermischen. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig 3mm Dick ausrollen. Thymianblättchen abzupfen. Teig mit Olivenöl bestreichen, Thymian darüber streuen und mit einem großen Messer vorsichtig in Streifen schneiden. Jeden Streifen etwas drehen, um so eine dünne Rolle, bzw. Locke zu formen. Die Teigrollen auf ein Backblech legen und im Ofen 10 bis 15 Minuten bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze goldbraun backen.

Für die Kräuter:

4 Zweige Kerbel
1 Beet Erbsenkresse
4 Blätter Kapuzinerkresse

Erbsenkresse vom Beet schneiden, Kapuzinerkresse und Kerbelblätter von den Stielen abzupfen. Kräuter mit einem feuchten Tuch abdecken.

Für das pochierte Ei:

2 Eier
80 ml Weißweinessig

1 Liter Wasser mit Essig in einem breiten Topf zum Sieden bringen. Mit einem Holzlöffel einen Strudel im Wasser erzeugen. Ein Ei aufschlagen und in das sich drehende Wasser gleiten lassen. In 3-4 Minuten wachsweich garen. Dann mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in vorgewärmten Teller anrichten. Mit Pilzen, Kräutern und einem pochierten Ei belegen. Auf den Rand des Tellers ein/zwei Dinkel-Knusper-Stangen legen.