

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juli 2024** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Lucas Schacht

Kartoffel-Wasabi-Suppe mit Kürbiskernen und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 100 g Porree
 1 Zitrone, Saft
 10 g Butter
 200 ml Milch
 75 ml Schlagsahne
 50 ml Weißwein
 200 ml Gemüsfond
 1½ TL Wasabi-Paste
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Porree putzen, längs halbieren, waschen, abtropfen lassen und quer in ca. 5 mm breite Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und Porree darin kurz andünsten. Kartoffeln zugeben, mit Weißwein ablöschen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Mit Fond und Milch auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen.

Sahne zur Suppe geben, kurz aufkochen lassen und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Wasabi-Paste und Zitronensaft abschmecken. Mit dem Pürierstab kurz aufmixen.

Für die Croûtons:

1 Scheibe Landbrot
 1 Knoblauchzehe
 Öl, zum Braten

Brot in kleine Würfel schneiden und in angedrücktem Knoblauch und Öl zu kleinen Croûtons anbraten.

Für das Topping:

5 g Kürbiskerne
 ½ TL Apfelessig
 4 TL Kürbiskernöl
 ½ Bund Schnittlauch

Kürbiskerne hacken.

Apfelessig mit Kürbiskernöl verrühren und Kürbiskerne hineingeben.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und am Ende über die Suppe streuen.

Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten. Croûtons und Essig-Öl-Mischung mit Kürbiskernen daneben anrichten und servieren.