

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2024** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Carlo Bode

Kohlrabisuppe mit Croûtons und Kräuter-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Kohlrabi
 1-2 Kartoffeln
 1 Zwiebel
 200 g Sahne
 250 ml Milch
 500 ml Gemüsefond
 1 EL Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in gleiche kleine Teile schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

Öl im Topf erhitzen, die Zwiebel darin anrösten, dann Kohlrabi und Kartoffelstücke hinzufügen und kurz mit anrösten. Alles mit Gemüsefond auffüllen, aufkochen und bei schwacher Hitze für 15-20 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit einem Stabmixer pürieren, dann die Sahne und Milch einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe durch ein Sieb passieren.

Für die Croûtons:

3-4 Scheiben Buttertoast
 Butter, zum Braten

Buttertoast in Würfel schneiden und in Butter schwenken bis sie goldbraun und knusprig sind. Separat in einem Schälchen servieren.

Für das Öl:

1 Bund Schnittlauch
 1 Bund Petersilie
 200 ml neutrales Öl

Öl auf 60-70 Grad erwärmen. Schnittlauch und Petersilie grob zerkleinern und in den Mixer geben. Das erwärmte Öl dazugeben und mixen. Das fertige Kräuter-Öl durch ein Passiertuch abseihen.

Für die Garnitur:

200 g Sahne
 3-4 Zweige Kerbel

Sahne schlagen und als Garnitur für die Suppe verwenden. Kerbel abzupfen und ebenfalls als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.