

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Cindy Palme

Maronensuppe mit Weißweinschaum, karamellisiertem Bacon und Knäckebrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Maronensuppe:

200 g vorgegarte Maronen
 1 Zwiebel
 50 g Butter
 175 ml Sahne
 60 ml Milch
 375 ml Gemüsefond
 Zucker, zum Abschmecken
 Zimt, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Maronen mit einem Multizerkleinerer klein hacken. Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Gehackte Maronen dazugeben und mit dem Fond auffüllen, alles bei niedriger Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Danach die Sahne und die Milch hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Mixstab fein pürieren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Suppe durch ein Sieb passieren.

Für den Weißweinschaum:

1 Schalotte
 100 g Ricotta
 100 ml trockener Weißwein
 100 ml Gemüsefond
 20 ml Wermut
 2 EL Lecithin
 2 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und leicht in Öl dünsten. Mit Weißwein, und Gemüsefond ablöschen und Lecithin dazugeben. Danach den Ricotta zugeben und etwas reduzieren lassen. Einen Schuss Wermut dazugeben und mit dem Pürierstab kräftig aufschäumen. Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Knäckebrot:

60 g Weizenmehl, Type 405
 50 g zarte Haferflocken
 38 g Sonnenblumenkerne
 25 g Kürbiskerne
 25 g heller Sesam
 25 g dunkler Sesam
 25 g Leinsamen
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Salz

175 ml Wasser mit Mehl, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsamen, Öl und Salz zu einem Teig verrühren. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig glatt auf dem Backblech ausrollen. Anschließend im Backofen 15 Minuten backen lassen, danach rausnehmen und mit einem Pizzaschneider in Stücke schneiden. Dies ist ein wichtiger Schritt, weil sich das Knäckebrot nach dem Backen nicht mehr schneiden lässt. Wieder in den Ofen geben und knusprig backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Für den Bacon: Frühstücksspeck von beiden Seiten mit etwas braunem Zucker bestreuen und bei 160 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben. Den fertigen, krossen Speck zerbröseln. Auf einem Küchenpapier legen.

4 Scheiben Frühstücksspeck
50 g brauner Zucker



Bacon lässt sich auch sehr gut in der Mikrowelle zubereiten!

Für die Garnitur: Schnittlauch fein schneiden und als Garnitur verwenden.

½ Bund Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.