

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Februar 2025** ▪  
**Vorspeise mit Johann Lafer**



Nancy Bauersachs

**Pilz-Zwiebel-Suppe mit Kartoffelstroh, frittierten  
Salbeiblättern und Käse-Brotstick**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

100 g braune Champignons  
 300 g Zwiebeln  
 1-2 Knoblauchzehe  
 600 ml Rinderfond  
 50 ml Rotwein  
 1 EL Tomatenmark  
 1-2 TL Agavendicksaft  
 1 TL dunkler Balsamicoessig  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Lorbeerblatt  
 3 EL neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in großem Topf erhitzen und Zwiebeln und Champignons bei starker Hitze etwa 10 Minuten anrösten. Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Dann gehackten Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Lorbeer und Fond hinzufügen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und Balsamico abschmecken.

**Für das Kartoffelstroh:**

100 g mehligkochende Kartoffeln  
 200 ml neutrales Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit einem Julienneschneider in sehr feine Streifen schneiden. Im heißem Öl knusprig frittieren; auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

**Für die Salbeiblätter:**

6 Salbeiblätter  
 ½ EL Butter  
 2 EL Olivenöl

Olivenöl und Butter in beschichteter Pfanne erhitzen. Salbeiblätter ca. 30 Sekunden pro Seite kross anrösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Brotsticks:**

120 g Joghurt, 1,8 % Fett  
 20 g Gruyère  
 125 g Mehl  
 3 g Backpulver  
 4 g Salz

Käse reiben. Mehl mit Joghurt, Backpulver und Salz zu einem Teig verkneten. Teig zu Sticks formen. Käse auf den Sticks verteilen. Sticks auf einem Backblech mit Papier im Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 18-20 Minuten backen. Den Backofen hierfür nicht vorheizen!

**Für die Garnitur:**

20 g Gruyère

Suppe in Schälchen oder Teller geben und Gruyère darüber reiben. Dann mit Kartoffeln und Salbei garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.