

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30.04.2025** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Annabell Gmelin

**Paprikasüppchen mit Burrata-Creme, Croûtons und
veganem Rucola-Pesto**

Zutaten für zwei Personen

Für die Paprikasuppe:

5 rote Paprikaschoten
 50 g Knollensellerie
 1 Karotte
 1 Zwiebel
 1 Soloknoblauch
 60 g Butter + Butter, zum Anbraten
 600 ml Gemüsefond
 50 g pikante Paprikapaste
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 2 TL geräuchertes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika waschen, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Karotte und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Alles in einem Topf in Butter scharf anbraten und mit Fond und evtl. etwas Wasser ablöschen. Mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Wenn alles weich ist, pürieren und mit Paprikapulver, -paste und Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen, um ungewollte Stücke und Haut zu entfernen. Abschließend mit 60 g Butter montieren.

Für die Burrata-Creme:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
 1 Stracciatella di Burrata, aus
 mikrobiellem Lab
 40 g Schmand, ohne tierische
 Gelatine
 30 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Stracciatella di Burrata mit Schmand, Sahne und Zitronensaft und -abrieb pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Creme in eine Spritzflasche geben.

Für Croûtons:

1 Scheibe Tramezzini
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Anbraten

Knoblauch abziehen und fein reiben. Tramezzini in Würfel schneiden und mit Öl und Knoblauch in einer Pfanne goldbraun anrösten. Zum Abkühlen auf Küchenkrepp legen.

Für das Pesto:

1 Zitronen, Abrieb & Saft
 100 g Rucola
 80 g Pinienkerne
 80 g Cashewkerne
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola, Pinienkerne, Cashewkerne, Olivenöl und etwas Abrieb und Saft einer Zitrone in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend in eine Spritzflasche füllen und beiseite stellen.

Für die Garnitur:

Essbare Blüte, z.B. Hornveilchen

Blüten verlesen.

Suppe in tiefen Tellern anrichten. Burrata-Creme mittig anrichten, Pesto, Croûtons und Blüten darauf geben und servieren.