

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2025 ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Susanne Laeven

Cappuccino von Feldsalat, Lauch und Kartoffeln mit geröstetem Sesam und kleinem Beilagensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Cappuccino:
 400 g Feldsalat
 200 g Lauch
 100 g mehligkochende Kartoffeln
 15 g Butter
 200 ml Milch
 25 ml Wermut
 500 ml Gemüsefond
 1 Lorbeerblatt
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Prise Chilipfeffer
 Salz, aus der Mühle

Den Lauch putzen, längs halbieren und in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden. Kartoffel schälen und würfeln. Lauch in Butter für 2 Minuten andünsten und dabei umrühren. Kartoffel kurz mitdünsten. Lorbeer, Wermut, Fond und Milch hinzugeben und kurz aufkochen. Mit Muskatnuss, Chilipfeffer und Salz würzen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt anschließend herausnehmen und Feldsalat dazugeben. Topf vom Herd nehmen, die Masse mit einem Pürierstab pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen.

Für den Milchschaum:
 100 ml Milch
 1 TL Agar-Agar

Milch leicht erhitzen und Agar-Agar dazugeben. Milch mittels Pürierstab oder Aufschäumer zum Schäumen bringen. Anschließend als Haube auf den Cappuccino geben.



Ein Milchschaum gelingt besonders gut bei einer Temperatur von 60-70 Grad!

Für den Feldsalat:
 100 g Feldsalat
 10 g mageren Speck am Stück

Feldsalat in eine kleine Schale geben. Speck in kleine Streifen schneiden.

Für die Vinaigrette:
 1 Zitrone, Saft
 1 TL süßer Senf
 1 EL dunkles Balsamico
 1 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und Saft pressen. Zitronensaft mit Öl, Balsamico und Senf verrühren und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
 ½ Orange, Filets
 ¼ Bund Schnittlauch
 1 EL geschälter, heller Sesam

Schnittlauch fein schneiden und Orange filetieren. Sesam ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Suppe in eine Schale oder Glas geben und die Milchhaube oberhalb platzieren. Mit Schnittlauch und Sesam garnieren. Salat separat anrichten und mit Orangenfilets garnieren. Anschließend servieren.