

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juni 2025 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Zora Klipp



**Sommerliches Buttermilch-Süppchen mit Erdbeerrose, Macadamia-Crunch und Basilikum-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Süppchen:**

1 Zitrone, Abrieb  
400 ml eiskalte Buttermilch  
1 Vanilleschote  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz

Die Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Schale zur Buttermilch geben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zucker und Salz zur Buttermilch geben und alles pürieren. Bis zum Anrichten im Kühlschrank ziehen lassen.

**Für die Rose:**

6 große Erdbeeren

Strunk der Erdbeeren abschneiden und Erdbeeren aufrecht auf die Schnittfläche stellen. Waagrecht in dünne Scheiben schneiden. Dabei darauf achten, dass die Erdbeeren nicht auseinanderfallen. Dann die Erdbeeren in sich eindrehen.

**Für den Crunch:**

50 g Macadamia  
2 EL Zucker  
1 Prise Salz

Macadamia auf ein Backblech geben und im heißen Ofen gleichmäßig rösten. In einem Mörser leicht anstoßen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen und Nüsse darin karamellisieren. Salzen. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Vor dem Servieren hacken.

**Für das Basilikum-Öl:**

½ Bund Basilikum  
50 ml neutrales Pflanzenöl

Basilikum grob hacken. Zusammen mit dem Öl in ein schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer ca. 1 Minute gründlich mixen. Durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter passieren und in eine Quetschflasche füllen.

**Für die Garnitur:**

5-6 Basilikumblätter  
Rosa Pfeffer, aus der Mühle

Gericht mit Basilikum und Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.