

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2025 ▪**
Vorspeisen mit Robin Pietsch



Margarete Krämer-Of

Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen mit Shiitake und Käse-Beignets

Zutaten für zwei Personen

Für das Süppchen:

350 g Karotten
 1 kleine Zwiebel
 40 g Ingwer
 ½ Limette
 20 g Butter
 150 ml Sahne
 200 ml Kokosmilch
 50 ml eiskalte Milch
 400 ml Gemüsefond
 1 EL helle Misopaste
 75 ml Weißwein
 2 Zweige Koriander
 1 Lorbeerblatt
 2 TL brauner Zucker
 Paradieskörner, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Karotten schälen. Zwiebel abziehen, Ingwer schälen und mit Karotten zerkleinern. In der Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Fond ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und köcheln lassen.

Nach 15 Minuten Sahne und Kokosmilch zugeben und weiter köcheln lassen.

Vom Koriander einige Blättchen für die Deko beiseitelegen und den Rest Koriander im Ganzen zufügen. Köcheln lassen bis die Karotten weich sind.

Vor dem Pürieren Koriander entfernen. Dann pürieren, Suppe durch ein Sieb gießen. Suppe wieder erhitzen, Miso hinzufügen und mit Limettensaft und Gewürzen abschmecken. Eiskalte Milch dazugeben und aufschlagen.

Für die Pilze:

60 g möglichst kleine Shiitake
 20 g Butterschmalz
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Stiele der Pilze etwas kürzen, evtl. halbieren oder vierteln. In Butterschmalz anbraten und mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beignets:

1 Zitrone
50 g Butter
90 g Gouda
3 kleine Eier
150 g milder Ziegenfrischkäse
2 EL Crème fraîche
Muskat, zum Reiben
100 g Weizenmehl Type 405
½ TL Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in dünne Scheiben schneiden und mit 125 ml Wasser aufkochen.
Mehl sieben.

Butter salzen und das gesiebte Mehl auf einmal unter ständigem Rühren dazu geben. Mit einem Holzlöffel solange umrühren bis sich ein Kloß gebildet hat, diesen dann 1-2 Minuten rundum abbrennen (Kloß im Topf hin und her wenden). In eine Rührschüssel geben und leicht abkühlen lassen.

Gouda reiben. Die Eier aufschlagen und mit dem Gouda zum Teig geben. Abschmecken.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Nur ein Backblech auf einmal in den Ofen geben. Etwas Wasser auf den Backofenboden schütten. Sofort schließen und den Backofen während des Backens nicht öffnen, sonst fallen sie zusammen. 10-12 Minuten backen. Bei größeren Häufchen erhöht sich die Backzeit.

Beignets etwas auskühlen lassen, Käsefüllung in Spritzbeutel füllen und an der Seite oder am Boden der Beignets die Füllung reinspritzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.