

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Ulrich Reutlinger

**Kichererbsensuppe mit Lammfilet, karamellisierten
Walnüssen und Blätterteigstange**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g Kichererbsen, aus der Dose
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 30 g Butter
 150 ml Sahne
 50 g saure Sahne
 10-20 ml kalte Milch
 200 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Kichererbsen zugeben, kurz mitdünsten, mit Gemüsefond auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sahne und saure Sahne einrühren, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Milch mit einem Pürierstab untermixen.

Für das Lammfilet:

2 Lammfilets, à ca. 100 g
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 TL getrockneter Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfilets trocken tupfen, salzen und pfeffern. In Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin von allen Seiten kurz und kräftig anbraten, dann ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Walnüsse:

10 Walnüsse
 Zucker, zum Karamellisieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Walnüsse zugeben, kurz schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Backpapier abkühlen lassen.

Für die Blätterteigstange:

½ Rolle Blätterteig
 1 Ei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätterteig in Streifen schneiden, leicht drehen. Mit Eigelb bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Auf einem Backblech auslegen und 15-20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Garnitur:

2 Zweige Koriander

Koriander zupfen und Suppe damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.