

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2025
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Daniela Schrick

Lauwarme Vichyssoise mit Kartoffeleinlage, Radieschen-Gurken-Topping und Bacon-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Lauch
250 g mehligkochende Kartoffeln

1 Schalotte

1 Zitrone, Saft

200 ml Sahne

1 EL Butter

400 ml Gemüsefond

1 Lorbeerblatt

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lauch putzen und den weißen und hellgrünen Teil klein schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Alles in einer Pfanne in Butter andünsten und mit Fond ablöschen. Lorbeerblatt hinzugeben und für 10-15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend das Lorbeerblatt entfernen, die Suppe pürieren und Sahne und 2 TL Zitronensaft angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm halten.

Für die Einlage:

200 g festkochende Kartoffeln

2 EL Butter

4 EL Rapsöl

Edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel von ca. 1,5 cm Dicke schneiden.

Öl in eine kleine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Kartoffelwürfel darin schwenken und anschließend in einer Pfanne bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten braten. Anschließend Butter dazugeben und weitere 5 Minuten braten.

Für den Bacon-Chip:

4 Scheiben Bacon

2 TL brauner Zucker

Eine Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen und die Baconstreifen in die Pfanne geben. Die Oberseite leicht mit braunem Zucker bestreuen. Mit einem Topf beschweren, damit sich der Bacon nicht zu sehr zusammen ziehen kann. Bacon wenden, sodass dieser von beiden Seiten gleichmäßig gebräunt ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen und um Abkühlen auf ein Küchenpapier geben.

Für das Radieschen-Gurken-Topping:

4 Radieschen

1 Snackgurke

1 Zitrone, Saft & Abrieb

½ Beet Gartenkresse

Radieschensprossen, für die Garnitur

Rote Bete Sprossen, für die Garnitur

Rote Bete Kresse, für die Garnitur

1 TL flüssiger Honig

1 EL Rapsöl

3 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen in feine, dünne Scheiben schneiden. Gurke in lange Streifen hobeln und als Röschen aufrollen. Zitronensaft, Öl und Honig zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurke und Radieschen mit dem Dressing beträufeln. Zitronenabrieb, Kresse und Sprossen verlesen und als Garnitur verwenden.

Die lauwarme Suppe in ein Kännchen füllen und zum Angießen neben den tiefen Teller stellen. Die Kartoffeleinlage gleichmäßig im Teller anrichten und mit den Toppings garnieren. Den Bacon-Chip darauf platzieren und das Gericht servieren.