

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Oktober 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Corinna Clausert

Lila Blumenkohlsuppe mit Sauerteig-Croûtons und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Lila Blumenkohlsuppe:

80 g Speckwürfel
 400 g Blumenkohl
 1 lila Karotte
 1 Zwiebel
 1 Zitrone, Saft
 1 EL Butter
 100 ml Sahne
 500 ml Gemüsefond
 1 TL mildes Currypulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Speckwürfel in einem Topf ohne zusätzliches Fett langsam knusprig braten. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter zum Speck geben, die Zwiebel darin anschwitzen. Blumenkohl in kleine Röschen teilen, Karotte schälen und in Würfel schneiden. Beides zum Speck geben und 3-4 Minuten mit anschwitzen. Currypulver dazugeben und kurz mitrösten. Mit Gemüsefond aufgießen, sodass das Gemüse gerade bedeckt ist. Etwa 15-18 Minuten köcheln lassen, bis der Blumenkohl weich ist.

Sahne dazugeben und die Suppe sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Falls die Suppe zu dick ist, etwas Gemüsefond hinzufügen. Abschließend mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Sauerteig-Croûtons:

4 Scheiben Sauerteigbrot
 50 g weiche Butter
 1 Zweig glatte Petersilie
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Zweig Estragon
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Kerbel
 1 Zweig Dill
 Salz, aus der Mühle

Kräuter von den Zweigen zupfen und mit der weichen Butter vermengen. Mit Salz abschmecken. Sauerteigbrot in etwa 1-2 cm große Würfel schneiden. Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin rundum goldbraun und knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln
 300 ml neutrales Öl
 50 g Mehl

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Zwiebelringe im Mehl wenden und überschüssiges Mehl leicht abklopfen. Öl in einem Topf auf etwa 170 °C erhitzen. Zwiebelringe portionsweise hineingeben und goldbraun und knusprig frittieren. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.