

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10.06.2025** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Judith Wenzina

Mais-Ricotta-Suppe mit gebratener Chorizo und Chili-Grissini

Zutaten für zwei Personen

Für die Mais-Ricotta-Suppe:

300 g aufgetauter TK-Mais
 1 Zwiebel
 80 g Ricotta
 80 g Sauerrahm
 160 ml Sahne
 2 EL Butter
 350 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, hacken und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Aufgetauten Mais hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und kochen lassen. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach Ricotta und Rahm hinzufügen und mitköcheln lassen. Die Suppe durch ein Sieb streichen und anrichten.

Für die gebratene Chorizo:

½ Chorizo

Chorizo in Streifen schneiden und in einer Pfanne gleichmäßig anbraten.

Für die Chili-Grissini:

½ Päckchen Trockenhefe
 250 g Weizenmehl
 2 TL Olivenöl
 4 EL Chiliflocken
 1 TL Salz

Alle Zutaten mit 140 ml warmem Wasser zu einem homogenen Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen und vier Grissini formen. Grissini bei 200 Grad Umluft für 17 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur:

125 ml Sahne

Sahne schlagen.

Mais-Ricotta-Suppe anrichten, gebratene Chorizo darauf verteilen, mit der halbgeschlagenen Sahne dekorieren. Zwei Stangen Grissini dazu servieren.