

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. August 2025 ▪**
Vorspeise mit Nelson Müller



Octavio Marín Enríquez

Maissuppe mit Speckwürfeln, Popcorn und Totopos-Streifen

Zutaten für zwei Personen

Für die Maissuppe:

330 g Dosenmais, abgetropft
 1 kleine mehligkochende Kartoffel
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ½ Limette, Saft
 1 EL Butter
 150 ml Kochsahne, 15 % Fett
 300 ml Gemüsefond
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 ½ Bund Koriander
 ½ TL gemahlener Koriander
 ½ TL Mexikanisches Bohnenkraut
 1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, grob schneiden. Kartoffel schälen und klein schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Kartoffel und ¾ des Mais in eine Pfanne mit Öl kurz anbraten. Gemüsefond in die Pfanne geben und 10 Minuten köcheln lassen. Bohnenkraut, Koriander, Limettensaft und Zutaten aus der Pfanne im Standmixer mixen. Restlichen Mais für die Garnitur Beiseite stellen. Butter in einem Topf schmelzen. Mischung aus dem Mixer durch das Sieb in den Topf streichen und zusammen mit der Sahne 5 Minuten köcheln lassen. Suppe nach Bedarf pfeffern, salzen und ggf. einen Schuss Wasser zum Verdünnen geben.

Für Totopos:

100 g Nixtamalisiertes Maismehl
 Salz, aus der Mühle

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Maismehl mit einer Prise Salz in einer Schüssel vermengen. 50 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und alles gut verkneten, bis ein fester nicht klebender Teig entstanden ist. Teig kurz ruhen lassen. Kleine Kugeln aus dem Teig formen und diese mit einer Tortillapresse zwischen zwei zurechtgeschnittenen Folien zu sehr dünne Tortillas pressen. Die Fladen in ca. 0,5x0,5 cm lange Streifen schneiden. Streifen vorsichtig in die Fritteuse reingeben und ein paar Minuten frittieren, bis sie bräunen und fest werden. Im Anschluss Streifen salzen.

Für das Popcorn:

50 g Popcornmais
 4 EL neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle

Topfboden mit Öl bedecken und bei fast höchster Stufe erhitzen. Maiskörner in den Topf geben und Deckel schließen. Wenn die Maiskörner aufgehen, Topf vorsichtig schütteln. Nach dem die meisten Körner aufgegangen sind, Herd ausstellen.

Wenn die Körner nicht mehr aufgehen, Topf von der Hitze entfernen.

Für die Garnitur:

2 EL Schinkenwürfel
 Mais, von oben
 ½ Bund Koriander
 1 Prise Chiliflocken
 1 Prise rosenscharfes Paprikapulver

Mais und Schinkenwürfel scharf anbraten, bis sie braun werden. Koriander fein schneiden. Suppe anrichten und mit Mais, Schinkenwürfel, Koriander, Chilipulver, Paprikapulver sowie Popcorn und Totopos-Streifen garnieren.

Restliche Totopos-Streifen und Popcorn in einer kleinen Schüssel dazu reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.