

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Elke Hedtheyer

**Paprikasuppe mit selbstgebackenem Sesam-Brötchen
und Sesam-Crème-fraîche**

Zutaten für zwei Personen

Für die Paprikasuppe:

2 rote Paprika
 1 weiße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 15 g Butter
 100 ml Sahne
 50 ml trockener Weißwein
 200 ml Gemüsefond
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter in einem Topf anschwitzen. Paprika von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und klein schneiden, ebenfalls in den Topf geben und kurz dünsten. Knoblauch abziehen, fein schneiden und zur Paprika geben. Mit Kreuzkümmel und einem halben Teelöffel Salz würzen, dann mit Wein ablöschen. Mit Gemüsefond auffüllen. Paprika weichkochen. Sahne hinzugeben, kurz aufkochen lassen, alles fein pürieren, sieben und nochmals abschmecken.

Für die Sesam-Crème-fraîche:

1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Crème fraîche
 30 g Tahini
 Cayennepfeffer, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche mit Tahini vermengen. Knoblauch abziehen, reiben und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Für das Brötchen:

150 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
 1 EL heller Sesam
 150 g Mehl
 8 g Backpulver
 ½ TL Salz

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Joghurt hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig vier Brötchen formen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheiztem Backofen 20 Minuten backen.

Für die Garnitur:

¼ Bund glatte Petersilie

Petersilie für die Garnitur hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.