

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



Elke Hedtreyer

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
 $\frac{1}{2}$ 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
 $\frac{1}{2}$ 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
 $\frac{1}{2}$ 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:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Petersilie für die Garnitur hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.