

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2025** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Sophia Leidhold

Parmesansuppe mit Basilikum-Öl, Speck-Chip und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Parmesansuppe:

150 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 80 g Parmesan
 5 g Butter
 80 ml Sahne
 50 ml trockener Weißwein
 500 ml Gemüsefond
 Pflanzenöl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Parmesan reiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin dünsten. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Ebenfalls in den Topf geben und kurz dünsten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, mit Fond auffüllen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Wenn die Kartoffeln weich sind, die Suppe mit einem Pürierstab sämig pürieren. Sahne hinzugeben, nochmals pürieren und zum Schluss den Parmesan einrühren.

Für das Basilikum-Öl:

4 Zweige Basilikum
 4 EL Olivenöl
 Chiliflocken, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum vom Stiel zupfen und in einem Mörser zerkleinern. Nach und nach Öl hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und der Basilikum gut in das Öl eingearbeitet ist. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Zum Schluss das Ganze durch ein feines Sieb passieren und auffangen.

Für den Speckchip:

4 Scheiben Bacon

Bacon auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und knusprig im Ofen backen.

Für die Croûtons:

1 Scheibe Weißbrot
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Weißbrot endrinden und würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Brotwürfel hinzugeben und von allen Seiten goldgelb rösten. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen. Kurz vor dem Servieren leicht salzen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Basilikumblättchen abzupfen und in heißem Öl frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.