

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. August 2025 ▪**
Vorspeise mit Mario Kotaska



Ilka Gräf

**Petersiliencremesuppe mit selbstgebackenem
Kräuterbrötchen und Petersilien-Risotto**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1 große mehligkochende Kartoffel
 250 g Petersilienwurzel
 1 kleine Zwiebel
 150 ml Sahne
 500 ml Gemüsefond
 Rapsöl, zum Anbraten
 ½ Bund krause Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffel und Petersilienwurzel schälen und grob würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Anschließend in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Kartoffel und Petersilienwurzel dazu geben und mitrösten. Gemüsefond angießen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Petersilie hacken und zusammen mit der Sahne pürieren. Anschließend zur Suppe geben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für das Kräuterbrötchen:

250 g Magerquark
 1 Ei
 200 g Weizenmehl
 1 TL Backpulver
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund Petersilie
 Grobes Salz, zum Bestreuen
 Salz, aus der Mühle

Kräuter hacken. Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Quark und Eier separat mixen. Mehlmischung und Kräuter dazugeben und zu einem Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Teigstücke abteilen und zu Kugeln formen. Auf Backpapier legen, leicht einschneiden, mit etwas Wasser bestreichen und mit grobem Salz bestreuen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Für das Risotto:

125 g Risottoreis
 100 g Kirschtomaten
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb
 60 g Parmesan
 100 g Butter
 100 ml trockener Weißwein
 500 ml Gemüsefond
 ½ Bund krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte sowie den Knoblauch darin andünsten. Reis hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen und unter gelegentlichem Rühren immer wieder Gemüsefond angießen. 25 Minuten garen. Petersilie hacken. Tomaten waschen und halbieren. Etwas Petersilie mit 2 EL Öl im Multizerkleinerer pürieren. Salzen und pfeffern. Restliche Petersilie mit Tomaten, Parmesan und Butter unter das Risotto heben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Petersilienöl am Ende darüber träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.