

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Januar 2025 ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Benjamin Neukirchen**

**Tomatensuppe und Rösti mit Avocado-Topping**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tomatensuppe**

600 g Tomaten  
 1 weiße Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Chilischote  
 200 ml Sahne  
 300 ml Gemüsefond  
 100 ml trockener Rotwein  
 2 TL Tomatenmark  
 1 Zweig Rosmarin  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Zucker, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und beides grob zerkleinern. Knoblauch und Zwiebel in einem Topf mit Öl anschwitzen und nach ca. 2 Minuten das Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Je nach Geschmack etwas von der Chilischote dazugeben. Den Strunk von den Tomaten entfernen und die Tomaten ebenfalls grob zerkleinern. Tomaten in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und alles einige Minuten köcheln lassen. Mit Rotwein ablöschen und verkochen lassen.

Anschließend den Fond hinzufügen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach 10 Minuten die Sahne hinzugeben und mit Topfdeckel weiterköcheln lassen. Suppe mit einem Pürierstab pürieren, danach durch ein feines Sieb geben und mit Gewürzen abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmal mit dem Pürierstab aufschäumen.

**Für die Röstis:**

3 mehligkochende Kartoffeln  
 1 Avocado  
 1 Zitrone, Saft  
 50g Crème fraîche  
 1 Bund Schnittlauch  
 3 Zweige Thymian  
 Sonnenblumenöl, zum anbraten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob reiben. Zitronensaft auspressen. Die geriebenen Kartoffeln in einem Küchentuch ausdrücken. Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus den Kartoffeln in der Pfanne 3-4 Röstis formen. Röstis von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten. Daraufhin auf Küchenpapier abtropfen lassen. Avocado schälen und in kleine Würfel schneiden. Crème fraîche mit Avocado-Würfeln, Thymian, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

Auf die Röstis etwas Crème fraîche geben, mit Schnittlauch bestreuen und falls notwendig nachwürzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.