

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Februar 2021 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Gerhard Nüßlein

Süßkartoffel-Suppe „Surf and Turf“ mit Käsetoast

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Süßkartoffeln
100 g Möhren
50 g Knollensellerie
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
10 g Ingwer
1 Stängel Zitronengras
250 ml Gemüsefond
200 ml Kokosmilch
½ EL Tahini
1 EL Olivenöl
1 Zweig krause Petersilie
1 Zweig Koriander
1 EL weiße Sesamkörner
1 EL schwarze Sesamkörner
1 TL Currypulver
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffeln und Möhren sowie Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und zwei Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Süßkartoffel- und Möhrenwürfel sowie Ingwer und Sellerie zufügen, kurz mitschwitzen. Fond und Kokosmilch angießen, Stange Zitronengras, Tahini und Zitronensaft hinzugeben und bei mittlerer Hitze 20 bis 25 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Zitronengrasstängel aus der Suppe entfernen.

Suppe mit Curry, Salz, Pfeffer und Chili würzen und mit einem Pürierstab fein pürieren.

Petersilie und Koriander feinhacken. Sesamkörner mit Petersilie und Koriander vermischen.

Für das Hühnchen:

150 g Hühnerbrust
2 EL Olivenöl
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Olivenöl mit Chiliflocken und etwas Salz mischen und Hühnchen darin marinieren.

Hühnchen scharf anbraten und warmhalten.

Für die Garnelen:

6 mittelgroße Garnelen, küchenfertig
2 Stängel Zitronengras
1 Zitrone, Saft
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen entlang des Rückens einschneiden, jeweils schwarzen

Darmfaden entfernen. Garnelen waschen, trocken tupfen. Zitronengras längs halbieren. Je 2 Garnelen auf 1 Holzspieß und 1 Zitronengrashälfte stecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelenspieße darin 3 bis 4 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Zitronensaft beträufeln. Salzen und pfeffern.

Für das Toast: Toastbrot in der Pfanne rösten. Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem geriebenen Käse bestreuen, und den Käsetoast unter dem Backofen-Grill goldbraun rösten.

Für die Garnitur: Suppe anrichten, Crème fraîche in die Mitte geben, Petersilien-Sesam-Koriandermischung drüberstreuen. Mit gerösteten Kokos-Chips verzieren. Geröstete Kokos-Chips Garnelenspieße auf Suppenteller drapieren. Hähnchen in die Suppe geben. Dazu in Dreiecke geschnittenen Käsetoast servieren.