

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2022 ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Gottfried Schmitz**

**Feurige Kartoffelsuppe mit Fleischbällchen und Gemüse-Spieß**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

1 L Rinderfond  
 3 große mehligkochende Kartoffeln  
 100 g Knollensellerie  
 ½ Karotte  
 2 Schalotten  
 1 Chili  
 3 Zweige Estragon  
 4 Zweige Majoran  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond in einem Topf kochen und salzen. Kartoffeln, Sellerie, Schalotte und die halbe Karotte schälen und klein raspeln. Alles zum Fond geben. Chilischote entkernen, ¼ hacken, hinzufügen und mitkochen. Die Suppe auf Schärfe prüfen.

Estragon und Majoran abrausen, trockenwedeln und dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Chili und Kräuter wieder zum Schluss herausnehmen.

**Für den Gemüse-Spieß:**

1 gelbe Karotte  
 1 orange Karotte  
 1 lila Karotte  
 3 rote Zwiebeln  
 1 Pastinake  
 1 Petersilienwurzel  
 ½ Sellerieknolle  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Bis auf den Knoblauch das gesamte Gemüse schälen und in spießgerechte Stücke schneiden.

Gemüwestücke in die kochende Suppenflüssigkeit von oben geben und mitgaren. Bissfestes Gemüse wieder herausnehmen und in eine Schale geben. Die Suppe danach sämig pürieren.

Für die Spieße nun Knoblauch abziehen, auspressen und mit Butter zum Gemüse geben. Das Gemüse für 8 Minuten in eine Schale in den Ofen geben und danach mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüwestücke zum Schluss auf die Spieße stecken.

**Für die Fleischbällchen:**

100 g Rinderhack  
 50 g Schweinhack  
 1 Schalotte  
 1 Ei  
 150 ml Crème fraîche  
 5 Zweige glatte Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Kochtopf mit Wasser aufsetzen und salzen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie abrausen, trockenschütteln und hacken.

Hackfleisch mit Ei, Schalottenwürfeln, Crème fraîche und Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus der Masse kleine Fleischbällchen formen und in kochendem Salzwasser garziehen lassen. Die Temperatur herunterschalten. Zum Schluss herausnehmen und die abgetropften Hackbällchen in die Suppe dazugeben.

**Für die Garnitur:**

2 EL Crème fraîche  
 Schnittlauch, zum Garnieren

Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und hacken. Die Suppe mit Schnittlauch und Crème fraîche garnieren und den Gemüsespieß quer über die Suppenschüssel legen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.