

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 12. Februar 2018** ▪  
**Vorspeise mit Alfons Schuhbeck**



**Jana Schäfer**

**Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Rucola-Topping und Blätterteigstange**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

2 Süßkartoffeln  
 2 Schalotten  
 100 ml Kokosmilch  
 200 ml Sahne  
 300 ml Gemüsfond  
 1 unbehandelte Orangen  
 1 Muskatnuss  
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und würfeln. Alles in einem Topf in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Orange halbieren und auspressen. Mit Orangensaft ablöschen und diesen kurz kochen lassen, damit es leicht karamellisiert. Gemüsfond und Sahne zugeben und kochen. Wenn die Süßkartoffeln weich sind mit einem Pürierstab pürieren. Salz, Pfeffer, Kokosmilch und Muskatnuss abschmecken.

**Für das grüne Pesto:**

75 g Basilikum  
 30 g Pinienkerne  
 20 g Parmesan  
 1 Knoblauchzehe  
 100 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Knoblauch abziehen. Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Olivenöl in die Moulinette geben und mixen. Parmesan reiben, unterheben und alles mit Salz abschmecken.

**Für die Blätterteigstangen:**

1 Rolle Blätterteig  
 50 g Emmentaler

Emmentaler fein reiben. Blätterteig auslegen, mit dem Pesto bestreichen und mit Emmentaler bestreuen. Teig zu einer Stange drehen und im Backofen 10-15 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und durchgebacken ist.

**Für das Rucola-Topping:**

1 Bund Rucola  
 Öl, zum frittieren

Öl in der Fritteuse erhitzen. Rucola waschen und trocken wedeln. Rucola in der Fritteuse knusprig ausbacken.

Suppe in tiefe Teller geben und den frittierten Rucola auf die Suppe setzen, die Blätterteigstange schräg über die Suppe legen und servieren.