

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2019** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Louiza Tiedje

Mangosuppe mit Croûtons, gefüllten Zucchiniröllchen und Käse-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Mangosuppe:

200 g Suppengemüse (Petersilie, Lauch, Sellerie, Möhren)

2 Mangos

1 rote Zwiebel

½ Chilischote

1 Stück Ingwer

50 ml Kokosmilch

Olivenöl, zum Braten

50 g Himalayasalz

Grober Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Im Mixer aus dem Suppengemüse und Salz eine Gemüsebrühe herstellen. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Mangos schälen und kleinschneiden. Chili der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und kleinhacken. Ingwer schälen und feinschneiden. Zwiebel, Mango, Chili und Ingwer im Topf mit Olivenöl anbraten.

Wasser und Gemüsebrühe hinzufügen, bis die Mangos bedeckt sind. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Topfinhalt in den Mixer geben und anschließend mit Kokosmilch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croutons:

2 Scheiben Toastbrot

1 Zehe Knoblauch

½ Chilischote

Butter, zum Braten

2 EL Zucker

Toast in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. Chili feinwürfeln. Toast in einer Pfanne mit Butter, Knoblauch, Salz und Chili anbraten. Mit Zucker karamellisieren.

Für die Zucchiniröllchen:

1 Zucchini

100 g Schafskäse

1 Zehe Knoblauch

Olivenöl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Öl anbraten. Knoblauch abziehen und kleinhacken.

Schafskäse mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen.

Schafskäsecreme auf Zucchini geben und diese einrollen. Mit Zahnstocher fixieren.

Für den Chip:

50 g Gouda

Gouda reiben, in Talern auf ein Backblech geben und 8 Minuten knusprig backen, bis die Taler goldgelb sind.

Für die Garnitur:

Chilifäden

Suppe mit Chilifäden garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.