▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. September 2024 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska

Robin Lursky

Tschechische Kulajda: Kartoffelsuppe mit gebratenen Pfifferlingen und pochiertem Ei

Zutaten für zwei Personen

Für die Kulajda:
5 festkochende Kartoffeln
1 Karotte
1 Zwiebel
250 ml Sahne
50 g Butter
300 ml Gemüsefond
200 ml Geflügelfond
50 ml Weißweinessig
3 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner
6 schwarze Pfefferkörner
20 g Mehl
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und eine Schwitze entstehen lassen. Fonds angießen und etwa 150 ml Wasser dazugeben. Aufkochen lassen. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Karotten schälen und Zwiebel abziehen. Beides würfeln. Alles zusammen mit Lorbeerblättern, Piment, Salz und Pfeffer mit in den Topf geben und etwa 20 Minuten garkochen. Sahne mit 3 EL heißer Suppe vermengen und mit in den Topf geben. Mit Essig und Zucker abschmecken. Eventuell noch salzen.

Für die gebratenen Pfifferlinge:
150 g kleine Pfifferlinge
20 g Butter
1 EL Branntweinessig
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und ggf. in kleine Stücke schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin schwenken bis sie goldbraun werden. Mit Essig ablöschen, mit Pfeffer und Salz würzen und gehackte Petersilie unterheben.

Für die pochierten Eier:
2 Eier
3 EL Weißweinessig
1 Prise Salz

1 Liter Wasser mit Essig zum Sieden bringen und ordentlich salzen. Mit einem Löffel einen Strudel erzeugen und Eier vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Etwa 2 Minuten pro Ei simmern lassen.

Für die Garnitur:
1 Bund Dill
50 g saure Sahne

Dill hacken und zusammen mit pochierten Eiern und saurer Sahne auf dem Suppenteller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eine Suppe auf Mehlschwitzen-Basis immer 15 Minuten köcheln lassen, bevor weitere feste Zutaten, wie Gemüse, dazu gegeben werden. So verschwindet der Mehl-Geschmack.