

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Alexander Teichert

Sellerieschaumsuppe mit Trüffelöl, Croûtons und Rote-Bete-Carpaccio

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Knollensellerie
 20 g Trüffel
 1 Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 2 ½ EL Butter
 150 g süße Sahne
 50 ml trockener Weißwein
 250 ml Gemüsefond
 100 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und fein würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

1 EL Butter erhitzen und Sellerie, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen lassen, 125 g Sahne zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze im offenen Topf ca. 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Trüffelöl Sonnenblumenöl in einem Topf erwärmen. Trüffel reiben und in warmes Öl geben. Bis zum Servieren ziehen lassen.

Suppe vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen lassen und das Trüffelöl zugeben. Restliche Sahne aufschlagen. Butter in kleineren Teilen mit der geschlagenen Sahne unter die Suppe rühren. Suppe schaumig aufmixen.

Für die Croûtons:

1 Scheibe weißes Toastbrot
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel goldgelb rösten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Für das Carpaccio:

250 g vorgegarte Rote Bete
 50 g Rucola
 75 g Feta
 ½ TL mittelscharfer Senf
 1 TL Honig
 1 ½ EL Balsamico bianco
 2 ½ EL Olivenöl
 25 g Walnüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in feine Streifen hobeln. Rucola waschen. Feta zerbröseln. Walnusskerne grob zerkleinern und in einer Pfanne fettfrei rösten. Olivenöl, Balsamico, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote-Bete-Scheiben fächerartig auf Teller geben. Rucola darauf platzieren und alles mit Dressing beträufeln. Rote-Bete-Carpaccio mit Feta und Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.