

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2026 ▪**
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Sabrina Gerres

**Selleriesüppchen mit gebratener Wachtelbrust,
knusprigem Speck und Birne**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

½ Knollensellerie
 2 mittelgroße Kartoffeln
 400 ml Sahne
 1 L Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Sellerie und Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse in den Fond geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 15 Minuten kochen bis das Gemüse weich ist. Dann Sahne hinzugeben und noch einmal abschmecken. Im Mixer zerkleinern und aufschäumen.

Für die Wachtel:

2-3 Wachtelbrüstchen, ohne Knochen,
 ohne Haut
 4 Scheiben Merano Schinkenspeck
 1 Birne
 Butter, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 Prise Salzflöcken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfanne erhitzen und den Schinkenspeck knusprig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne für die Birne aufgestellt lassen.

Birne halbieren. Eine Hälfte entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Birnenscheiben später roh servieren. Andere Hälfte schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Birnenkugeln in derselben Pfanne, in der der Speck gebraten wurde, mit etwas Butter andünsten.

Wachtelbrust pfeffern und ca. 4-5 Minuten vor dem Servieren in etwas Öl anbraten. Vor dem Anrichten längs halbieren und mit Salzflöcken würzen.

Für die Garnitur:

Einige Sprossen, zum Garnieren

Gericht mit Sprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.