

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juli 2026** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Paul Hebenstreit

Tomatensuppe mit Parmesan-Chip und Rucolasalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Romatomen
 1 weiße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 200 ml Sahne
 250 ml Gemüsefond
 1-2 EL Rotwein
 1-2 dunkler Balsamicoessig
 Olivenöl, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 1 TL Zucker
 1 TL Salz

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel grob runterschneiden, Knoblauch fein schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln abzupfen.

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin in Olivenöl anschwitzen.

Kirschtomaten halbieren und hinzugeben. Mit Salz und Zucker würzen und anschließend mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen. Kurz einkochen lassen und mit Fond auffüllen. Leicht weiter köcheln lassen.

Nach ca. 10 Minuten die Sahne mit in den Topf geben und noch einmal aufkochen lassen. Im Anschluss mit einem Stabmixer oder Standmixer alles durchmischen. Suppe ggf. durch ein Sieb passieren.

Für die gebratenen Tomaten:

10 Cherrytomaten an der Rispe/Strunk
 Butter, zum Braten
 1 TL gerebelter Oregano
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin langsam braten. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Parmesan-Chip:

50 g Parmesan

Parmesan in eine Pfanne reiben und auf dem Herd heiß werden lassen. Sobald der Käse zerläuft, wenden. Dann aus der Pfanne geben und auf einem Backblech abkühlen lassen.

Für das Dressing:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
 1 TL Honig
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und 1-2 EL Saft auspressen. Zitronensaft, Zitronenabrieb, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in ein Schraubglas geben und alles zu einem Dressing vermengen.

Für den Salat:

- 100-125 g Rucola
- 1 Granatapfel
- 1 kleine Schalotte
- 50 g Cashewkerne
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Rucola und Schalotte in einer Schüssel mischen. Mit dem Dressing vermengen.

Den Deckel des Granatapfels mit einem scharfen Messer rundherum einritzen und abheben.

In einer Schüssel mit kaltem Wasser die Granatapfelkerne sanft herauslösen.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl bei leichter Hitze rösten und mit den Granatapfelkernen auf dem Salat anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.