

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2026** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Hannes Hilbrecht

**Handwarme Vichyssoise mit Rauchpaprika-Öl und
geröstetem Sauerteigbrot mit Meerrettich-Garnelen-
Rauchpaprika-Paste und frittiertem Lauch**

Zutaten für zwei Personen

Für die Vichyssoise:

300 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Petersilienwurzel
2 Stangen Lauch
1 Schalotte
1 Limette, Abrieb & Saft
30 g Butter
100 ml Sahne
400-500 ml Gemüsefond
Weißwein, zum Abschmecken
1-2 TL getrockneter Kerbel
1 Prise Safran
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Butter erhitzen. Schalotte abziehen und fein hacken. Lauch halbieren, waschen und gut abtropfen. Weißen und hellgrünen Teil des Lauchs fein hacken. Den grünen Teil des Lauchs für die spätere Verarbeitung beiseitelegen.

Lauch und Schalotte in den Topf geben und 5-7 Minuten ohne Farbe glasig anschwitzen.

Gemüsefond in einem separaten Topf erhitzen.

Limette heiß waschen, die Schale fein abreiben und für spätere Verwendung zur Seite stellen. Saft einer Limette auspressen und in eine Schüssel mit Wasser geben.

Petersilienwurzel schälen und in Würfel schneiden.

Petersilienwurzelwürfel in Limettenwasser legen, damit diese nicht gräulich oxidieren. Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln. Kartoffel- und Petersilienwurzelwürfel zu der Lauch-Schalotten-Mischung in den Topf geben, mit Fond aufgießen und das Gemüse weichkochen lassen. Mit etwas Wein abschmecken und Kerbel zufügen. Dann alles nur kurz fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Wichtig ist, dass das Gemüse nicht zu lange gemixt wird, sonst wird die Suppe durch die Kartoffelstärke leimig.

Etwas Sahne vorsichtig erwärmen und Safran darin auflösen.

Safransahne und restliche Sahne unter die Vichyssoise rühren. Mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren handwarm temperieren und mit dem Stabmixer aufschäumen.

**Für die Meerrettich-Garnelen-
Rauchpaprika-Paste:**

8 geschälte, entdarmte Garnelen, ohne
Köpfe und Schale
15-20 g frischen Meerrettich
1 kleine Knoblauchzehe
1 Limette, Saft
40-50 ml Sahne
1 EL Olivenöl
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Garnelen trocken tupfen und in heißem Olivenöl scharf anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Paprikapulver und Cayennepfeffer hinzugeben und mitrösten, bis eine rötliche Masse entsteht. Zunächst mit wenig Sahne ablöschen und fein pürieren. Restliche Sahne nach und nach hinzufügen, bis eine streichfeste Paste entsteht. Es soll keine Sauce entstehen. Vom Herd nehmen.

Meerrettich schälen, fein reiben und in die Paste einrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Für das Sauerteigbrot:
2 Scheiben Sauerteigbrot
1-2 EL Ghee
Salz, aus der Mühle

Eine Pfanne mit Ghee erhitzen. Sauerteigbrot bei hoher Hitze einseitig richtig kross und tief goldbraun rösten. Vor dem Servieren dünn mit der Meerrettich-Garnelen-Rauchpaprika-Paste bestreichen.

Für den frittierten Lauch:
Grüner Teil des Lauchs, von oben
Ghee, zum Ausbacken

Lauch in feine Julienne schneiden. Julienne kurz in Ghee knusprig ausbacken und als Höhenakzent auf das Brot setzen.

Für das Öl:
50 ml Olivenöl
½-1 TL geräuchertes Paprikapulver

Paprikapulver mit Öl zu einem Würz-Öl verrühren.

Für die Garnitur:
5-6 cm frischen Meerrettich
½ Bund Schnittlauch

Meerrettich fein reiben und über das Brot streuen.

Schnittlauch fein schneiden und als Suppen-Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Garnelen (tropische)** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand September 2026*):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie