▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2021 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Süppchen von der Gartenkresse mit Crème-fraîche-Schaum und gebackenem Eigelb

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
200 ml Gemüsefond
1 Schale Gartenkresse
1 Schale Meerrettichkresse
1 Schale Erbsenkresse
2 EL Wasabipaste
40 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einen großen Mixer geben.

Gartenkresse, Meerrettichkresse und Erbsenkresse abschneiden und mit in den Mixer geben. Wasabipaste hinzufügen und auf höchster Stufe mixen, bis es sehr fein ist.

Suppe in einen Topf umfüllen und langsam erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend kalte Butterflocken für die Bindung einrühren.



Dadurch dass man die Kresse zunächst kalt aufmixt und keine Wärme dran ist, bleibt das Blattgrün schön erhalten! Alternativ kann man auch Brunnenkresse benutzen.

Für den Crème-fraîche-Schaum:
1 Limette
250 ml Crème fraîche
250 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche und Sahne mischen, mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in eine Espumaflasche füllen, 2 Patronen zugeben und kalt stellen.

Für die gebackenen Eier:
4 Eier
Pankomehl, zum Panieren
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Pankomehl auf einem Teller verteilen. Eier trennen und Eigelbe auf das Pankomehl geben. Eine kurze Zeit „antrocknen“ lassen und anschließend mit Pankomehl panieren, in dem man einfach das Pankohlüber das Ei streut. Das Öl erhitzen und Eigelb mit Hilfe einer Schöpfkelle oder eines Löffels einlegen und darin kurz frittieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur:
Einige essbare Blüten

Eier in tiefen Tellern anrichten und mit Schaum garnieren. Suppe angießen. Mit Blüten garniert servieren.