

Vichyssoise mit Ventricina-Vollkornbrot-Crumble

Venusfrucht-Chutney und Vollkornbrot-Chip Zutaten

Für die Vichyssoise:

200 g mehlig. Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
80 ml Sahne
1 Lorbeerblatt

1 Stange Lauch
50 g Butter
80 ml Milch
Muskatnuss, Salz

1 Zwiebel
80 g saure Sahne
300 ml Gemüsfond
Pfeffer, Crushed Ice

Für den Crumble und den Chip:

150 g Ventricina-Salami
1 rote Schalotte
1 Prise Salz

250 g Vollkornbrot, Scheiben
100 g kalte Butter

25 g Dörripflaumen
250 ml roter Portwein

Für das Chutney:

1 Venusfrucht=Granatapfel
Butter
2 EL braunen Zucker

1 rote Schalotte
10 ml Bitterorangenlikör
20 g Speisestärke

1 Orange, Saft
1 kleine Zimtstange
Salz, rosa Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Schmand
lila, essbare Blüten
10 Halme Schnittlauch

1 Frühlingszwiebel
25 g Brunnenkresse

gelbe, essbare Blüten
25 g Blattpetersilie

Für die Vichyssoise: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Lauch, Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig anbraten. Kartoffeln waschen und schälen, klein würfeln und hinzugeben.

Dann mit dem Fond aufgießen, Lorbeerblatt zugeben und alles weichkochen. Lorbeerblatt wieder entfernen. Dann alles pürieren, durch ein Sieb passieren und Sud schließlich mit der Sahne und Milch nochmals aufkochen, dann abkühlen lassen. Den Suppenansatz (Püree) je nach Geschmack zum Anrichten aufheben.

Suppe mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Saure Sahne kalt einrühren, dann in das Tiefkühlfach stellen. Sauciere und Teller sollten ebenfalls kaltgestellt sein.

Für den Crumble und den Chip: Salami pellen und in Würfel hacken. Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Salamiwürfel hinzugeben und alles etwas anschwitzen. Dörripflaumen würfeln, hinzugeben, mit Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Alles auf ein Backpapier geben.

Das Innere des Vollkornbrottes rund ausstechen und als Chip in Butter knusprig braten. Mit Salz würzen. Restliches Brot mit der kalten Butter vermengen und Crumble zwischen den Händen formen. Crumble auf die Salamimischung geben und alles bei 180 Grad Oberhitze ca. 15 Minuten in den Backofen schieben. Lauwarm servieren.

Für das Chutney: Granatapfel aufschneiden und im Wasserbad entkernen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Orange auspressen.

Schalotte in Butter anschwitzen, die Granatapfelkerne hinzugeben und mit Bitterorangenlikör ablöschen. Etwas Orangensaft und Zimtabrieb hinzugeben und alles einkochen lassen. Je nach Geschmack etwas braunen Zucker hinzugeben und mit etwas Stärke abbinden falls nötig.

Mit Salz, Pfeffer abschmecken. **Für die Garnitur:** Gericht mit Schmand, Frühlingszwiebel, Blüten, Kresse, Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Dennis Kunze am 19. Februar 2024