

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Suppen

2011 - 2012

124 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Allgäuer Käse-Suppe mit Petersilien-Mandel-Pesto	1
Altmärker Hochzeit-Suppe	2
Artischocken-Suppe	3
Asiatische Kartoffel-Suppe	3
Auberginen-Creme-Suppe mit Curry, Tomaten und Garnelen	4
Bärlauch-Kartoffel-Suppe mit Croutons	5
Bärlauch-Suppe mit geröstetem Weißbrot	5
Basler Mehl-Suppe	6
Berliner Nudel-Suppe mit Mark-Klößchen	6
Blumenkohl-Suppe	7
Bohnen-Creme-Suppe mit Speck	7
Borschtsch Ukrainische Rote-Bete-Suppe	8
Borschtsch, gedörrte Sauerkirschen, confierte Ente	8
Champignons-Suppe	9
Curry-Schaumsuppe mit gebackenen Jakobsmuscheln	9
Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Speck und Mettenden	10
Dreierlei Bohnen-Eintopf	10
Eintopf mit Kürbis und Wurst	11
Eintopf von Kraut und Rüben mit Rinder-Brust, Sauer-Rahm	12
Eintopf von Winter-Gemüse mit Kabeljau und Spätzle	13
Erbsen-Süppchen mit Kopfsalat und Minze	13
Erbsensamt-Süppchen mit Hühnchen-Wan Tan	14
Erdnuss-Eintopf aus Guinea mit Lamm-Hüfte	14
Fenchel-Suppe mit Butter-Croutons	15
Flädle-Suppe mit Fleisch-Brühe	16

Forellen-Eintopf mit gefülltem Wirsing-Täschle	17
Französische Zwiebel-Suppe	17
Gazpacho mit gefülltem Seeteufel	18
Gazpacho von Paprika mit frischen Kräuter-Grissini	19
Gazpacho	20
Geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe mit scharfem Lachs-Tatar	20
Gemüse-Eintopf mit Meerrettich und Hähnchen	21
Geräucherter Saibling, Orangen-Kardamom-Suppe, Kaviar	22
Hähnchen-Gemüse-Eintopf	23
Hensslers schnelle Tomaten-Suppe mit Speck	23
Hensslers Steckrüben-Eintopf	24
Herz-Muschel-Suppe	25
Horsts` Milchsuppe mit Einlage	26
Italienischer Linsen-Eintopf	26
Käse-Suppe	26
Kürbis-Chili-Suppe mit Jakobsmuschel	27
Kürbis-Linsen-Suppe	27
Kürbis-Paprika-Suppe mit Zander-Würfeln	28
Kürbis-Suppe mit Orange und Reh-Pflanzerl	29
Kalte Gurken-Suppe	30
Kalte Lachs-Suppe	30
Kalte Melonen-Suppe	30
Kalte Paprika-Chili-Suppe mit Rinder-Tatar	31
Kalte Tomaten-Suppe mit Basilikum-Sauer-Rahm-Eis	32
Kalte Tomaten-Suppe mit Blätterteig-Taschen	33
Kaltes Kräuter-Süppchen mit Knoblauch-Baguette	33
Karotten-Ingwer-Suppe mit karamellisierten Apfel-Spalten	34
Karotten-Kokos-Suppe mit Curry-Garnelen	35
Karotten-Suppe mit Parmesan-Nocken	36
Karpfen-Suppe	37
Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit knusprigen Weißbrot-Würfeln	38

Kartoffel-Curry-Eintopf mit Spinat	38
Kartoffel-Meerrettich-Suppe	39
Kartoffel-Suppe mit schwarzem Knoblauch und Fenchel	39
Kartoffel-Suppe Surprise mit Speck	40
Kichererbsen-Eintopf mit Lamm-Hack-Bällchen	41
Kohl und Pinkel	41
Kopfsalat-Erbсен-Suppe mit Minze	42
Kopfsalat-Erbсен-Suppe	42
Kopfsalat-Gurken-Gazpacho mit Makrelen-Tatar	43
Kopfsalat-Suppe mit Ingwer und Bach-Saibling	44
Kräuter-Rahm-Suppe mit Knoblauch-Croutons	45
Kräuter-Suppe mit Lachs aus dem Ofen	45
Kresse-Suppe mit Forellen-Tartar	46
Linsen-Eintopf mit Kasseler	46
Linsen-Velouté	47
Möhren-Joghurt-Suppe mit Estragon-Baiser	47
Maronen-Creme-Suppe mit krossem Speck	48
Maronen-Creme-Suppe mit Orangen-Zimt-Croûtons	48
Meerrettich-Schaum-Suppe mit gebackenem Kalb-Tafelspitz	49
Minestrone di pollo	50
Mischpilz-Suppe	51
Neapolitanische Bohnen-Suppe mit Rind	51
Okroschka - Kalte Sommer-Suppe	52
Orientalische Möhren-Joghurt-Suppe	52
Pastinaken-Creme-Suppe mit Knoblauch-Kräuter-Sahne	53
Pastinaken-Suppe mit Wildschwein-Rolle	54
Petersilienwurzel-Suppe	54
Pfifferling-Suppe	55
Pichelsteiner Eintopf mit Tafelspitz und Spitzkohl	56
Pilz-Eintopf	57
Pilz-Rahm-Suppe	57

Pilz-Suppe	58
Polnische Gurken-Suppe	58
Polnische Rote-Bete-Suppe (ohne Einlage)	59
Rahm-Suppe vom Knollen-Sellerie mit Nuss-Strudel	59
Reis-Eintopf	60
Rinder-Gulasch-Suppe	60
Rote Bete Gazpacho, Calamaretti und Schnittlauch-Schmand	61
Rotkohl-Suppe	62
Süßkartoffel-Zitronenmelisse-Suppe, Feigen-Rinder-Tatar	63
Süßsaure Pilz-Suppe mit Speck	64
Schwarzwurzel-Suppe mit Saibling, Feld-Salat, Liebstöckel	65
Sellerie-Apfel-Creme-Suppe	66
Sellerie-Creme-Suppe mit Spinat-Knödeln	67
Sellerie-Schilcher-Suppe mit Bergkäse-Wan-Tans	68
Sellerie-Suppe mit Zimt-Äpfeln und Walnüssen	68
Soljanka	69
Soljanka	69
Sommerliche Erbsen-Suppe	70
Sopa mallorquina - Eintopf	71
Spargel-Suppe	71
Spargel-Suppe	72
Spinat-Suppe mit Räucher-Schinken-Creme und Spiegelei	73
Spitzkohl-Möhren-Eintopf	74
Steckrüben-Kokos-Suppe mit Limetten-Blättern	74
Steckrüben-Suppe mit Birne und geräuchertem Heilbutt	75
Steckrüben-Suppe mit gegrillter Jakobsmuschel	75
Steckrüben-Suppe mit Lamm-Hack-Bällchen	76
Steinpilz-Suppe	77
Suppe von Räucher-Forelle und Petersilienwurzel	77
Tomaten-Suppe mit frittiertem Rucola	78
Tomaten-Suppe	78

Tomaten-Suppe	79
Vietnamesische Nudelsuppe	80
Waldpilz-Suppe	81
Weißer Tomaten-Suppe mit Wildkräutern und Tomaten-Tatar	81
Weißer Tomaten-Suppe	82
Zwiebel-Suppe	82
Index	83

Allgäuer Käse-Suppe mit Petersilien-Mandel-Pesto

Für vier Personen

3 Schalotten	3 EL Butter	1 EL Mehl
150 ml Riesling	750 ml Gemüsebrühe	3 EL Mandelstifte
1 Bund Petersilie	0,5 Zitrone	6 EL Olivenöl, extra vergine
3 Scheiben Kastenbrot, weiß	250 g Emmentaler	1 Schälchen Rote Bete Sprossen
Pfeffer, Meersalz		

Die Schalotten schälen, fein hacken und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Das Mehl dazu geben und gut verrühren. Mit dem Riesling und der Gemüsebrühe ablöschen und zehn Minuten leicht einkochen lassen. Inzwischen ein Pesto aus angerösteten Mandelstiften, gezupfter Petersilie, etwas Zitronensaft und Olivenöl machen. Mit Meersalz abschmecken. Das Brot in Würfel schneiden und langsam in der restlichen Butter goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Emmentaler reiben und in die Suppe mixen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. In Teller verteilen. Pesto darüber träufeln, mit den Rote Bete Sprossen und den Croûtons bestreuen.

Tipp:

Die Suppe kann nach Geschmack mit etwas Sahne abgerundet werden.

Andreas C. Studer am 23. November 2012

Altmärker Hochzeit-Suppe

Für 10 Personen

1 Suppenhuhn	2 l Wasser	3 Mohrrüben
1 Stange Porree	1 Stück Sellerie	Salz, Pfefferkörner
1 kg gem. Hackfleisch	1 kg Spargel	Pfeffer
7 Eier	1/2 l Milch,	Butter, Muskatnuss
weißer Pfeffer	grüne Erbsen	3 Möhren

Hühnerbrühe:

Aus den obigen Zutaten Suppenhuhn, Wasser, Möhrrüben, Porree und Sellerie eine Brühe so lange kochen, bis das Fleisch gar ist. Die Brühe durch ein feines Sieb abgießen und die klare Brühe ohne Fleisch und Gemüse wieder in den Topf geben; das Huhn anderweitig verwenden.

Spargel:

Den Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in der Hühnerbrühe gar kochen. Braucht man mehr Brühe, den Spargel extra in Salzwasser kochen und anschließend in die Hühnerbrühe geben. Sollte der Spargel aus der Dose kommen, das Wasser nicht verwenden (säuerlich).

Fleischklößchen:

Das Hackfleisch salzen, pfeffern und kleine Klößchen in den Händen auf Bonbongröße drehen. In kochendes Wasser geben und ca. 5 min. sieden lassen (die Klößchen sollten gerade bedeckt sein). Klößchen mit dem Schaumsieb herausnehmen und das Wasser durch ein feines Haarsieb gießen. Klößchen und Kloßwasser in die Hühnerbrühe geben.

Gut schmecken auch Fleisch-Klößchen aus der Dose.

Eierstich:

7 Eier, 28 - 30 Eßl. Milch und etwas Salz mit dem Handrührgerät verquirlen. Die Masse in einen ausgebutterten 1-l-Topf geben (Topf hoch und schmal). In einen größeren Topf stellen, in dem bereits Wasser kocht. Der kleinere Topf mit dem Eierstich sollte halbhoch im Wasser stehen. Nur den größeren Topf mit einem Deckel abdecken. Damit der Eierstich stocken kann und sein Volumen vergrößert, muss das Wasser ständig leicht sprudeln. Solange kochen lassen, bis der Eierstich an der Oberfläche nicht mehr flüssig ist (ca. nach 30 - 45 min.). Den Eierstichtopf aus dem Wasser nehmen und den Eierstich im Topf bis lauwarm abkühlen lassen (er fällt wieder etwas zusammen). Auf einen flachen Teller stürzen und den Eierstich in, ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Bis hier sollte man die Suppe am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Hühnerbrühe mit Klößchen und Spargel erhitzen. Abschmecken mit geriebener Muskatnuss, Salz und weißem Pfeffer. Erst zum Schluss den gewürfelten Eierstich in die Suppe gleiten lassen und vorsichtig umrühren. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Das Rezept ergibt ca. 4 l Suppe. Sollte weniger gebraucht werden, die Menge von Spargel, Eierstich und Klößchen reduzieren. Die Suppe schmeckt auch aufgewärmt wie frisch gekocht. Sie darf jedoch dann nicht mehr kochen, da sonst der Eierstich zerfällt und die Brühe trüb wird.

Eine optische Aufwertung gelingt, wenn man kleine grüne Erbsen und Mohrrüben-Sternchen in die Suppe streut.

NN am 14. April 2012

Artischocken-Suppe

Für 4 Personen

6 Artischocken	4 Schalotten	1 Tomate
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	50 ml Olivenöl
350 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	250 ml Sahne
1 Prise Piment de Espelette	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
3 EL Butter		

Die frischen Artischocken putzen und klein schneiden. Schalotten schälen und würfeln, Tomate würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln Olivenöl in einem Topf erhitzen, Artischocken und Schalotten mit Rosmarin, Thymian und der Tomate darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Rosmarin und Thymian herausnehmen, mit Geflügelfond aufgießen und nochmals einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben aufkochen und pürieren. Zum Schluss mit Piment Espelette, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker abschmecken und mit frischer Butter montieren. Als Einlage passen dazu gebratene Garnelen.

Karlheinz Hauser 29. Oktober 2012

Asiatische Kartoffel-Suppe

Für 2 Portionen

200 g mehlig Kartoffeln	2 EL Rapsöl	2 Schalotten, klein gewürfelt
20 g Ingwer, fein gerieben	1 Chilischote, klein gewürfelt	1 EL Ahornsirup
Salz, Pfeffer	600 ml Gemüsefond	Sojasoße, Sesamöl
4 Stiele Koriandergrün		

Die Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Schalotten darin anschwitzen. Ein wenig Ingwer reiben, die Chili klein schneiden. Ingwer, Chili und Ahornsirup zugeben und kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze weichkochen. Zuletzt mit Sojasoße, Sesamöl und klein geschnittenem Koriander verfeinern. Auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 10. 09. 2012

Auberginen-Creme-Suppe mit Curry, Tomaten und Garnelen

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
3 Tomaten	2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
1 Msp Curry	1 Zweig Thymian	25 ml weißer Balsamico
50 ml Weißwein	100 ml Geflügelbrühe	150 g Sahne
50 g Crème-fraîche	1 Prise Zucker	2 große Garnelen
4 Rosmarinnadeln	1 Spritzer Zitronensaft	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Auberginen halbieren, einschneiden und mit Salz, Pfeffer und 1-2 EL Olivenöl einreiben. Die vorbereiteten Auberginen in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten weich schmoren. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und vier Tomatenviertel fein würfeln. Die weich geschmorten Auberginen auspacken und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale schaben und kleinschneiden, 2 EL davon für die Dekoration beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenviertel und gehackte Aubergine zugeben, mit Salz, Pfeffer, Curry und Thymian würzen. Dann mit 20 ml Essig ablöschen, mit Weißwein und Geflügelfond auffüllen, leicht köcheln lassen. Sahne und Crème Fraîche zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe aufmixen und mit Salz, einer Prise Zucker und einem Spritzer weißem Balsamico abschmecken. Die Garnelen schälen, Darm entfernen und das Fleisch in feine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken und mit den vorbereiteten Tomatenwürfel unter die fein geschnittenen Garnelen mischen. Mit einer Prise Salz, Curry und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zwei Metallringe von 5 cm Durchmesser stellen, die Garnelenmasse in die Ringe füllen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Ringe abziehen, die Oberfläche der Garnelentörtchen mit Olivenöl bespinseln und im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten garen. Die Zurückbehaltenen 2 EL geschmorte Aubergine mit 1 TL Olivenöl, einem Spritzer weißem Balsamico, Salz und Pfeffer würzen und zwei Nocken daraus formen. In Suppenteller die Garnelentörtchen setzen, darauf eine Auberginennocke darauf geben und die Suppe angießen.

Jörg Sackmann Dienstag, 5. Juli 2011

Bärlauch-Kartoffel-Suppe mit Croutons

Für 2 Personen

20 g Speck	3 feste Kartoffeln	150 g Blattspinat
2 Schalotten	1 unbehandelte Zitrone	3 Scheiben Toastbrot
1 Bund Bärlauch	4 Zweige Thymian	1 TL Butterschmalz
1 EL Butter	500 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Den Speck in einem Topf mit dem Butterschmalz erhitzen und die Schalotten mit dem Speck darin glasig dünsten. Das Ganze mit dem Fond auffüllen und weiter köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, mit in die Suppe geben und weich köcheln. Den Spinat putzen und zusammen mit dem Bärlauch in grobe Stücke schneiden. Das Speckstück aus der Suppe entfernen und die Suppe aufkochen lassen. Den Spinat und den Bärlauch hinzugeben, alles noch einmal aufkochen lassen und anschließend beiseite stellen. Einen Schuss Sahne hinzugeben und die Suppe sämig pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kurz vor dem Servieren die Suppe erneut erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken, mit etwas Sahne abrunden und erneut schaumig aufmixen. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der Butter und dem Thymian von allen Seiten kross-braun braten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen. Die Bärlauch-Kartoffelsuppe auf tiefen Tellern anrichten, mit den Croûtons garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 27. Mai 2011

Bärlauch-Suppe mit geröstetem Weißbrot

Für zwei Personen

200 g Bärlauch	2 mehlig Kartoffeln	60 g Weißbrotwürfel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
500 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	100 g Crème-fraîche
80 ml Sahne	1 EL Olivenöl	1 Muskatnuss
Zucker	weißer Pfeffer, Salz	

Den Bärlauch gründlich abbrausen, trocknen und von den Stielen befreien. Die Blätter grob zerschneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls klein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Bärlauch und die Kartoffeln dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Ganze mit dem Gemüsefond und dem Weißwein ablöschen und zugedeckt circa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Die Suppe pürieren, die Crème-fraîche und die Sahne einrühren, alles noch mal aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und Zucker abschmecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und nach Belieben eine ganze zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Anschließend die Brotwürfel hinzugeben und goldbraun rösten. Die Bärlauchsuppe mit dem geröstetem Weißbrot in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 22. Juni 2012

Basler Mehl-Suppe

Für 4 Personen:

5 El Mehl	60 g Butter	100 g Grana-Padano
1 l Rinderbrühe	1 Zwiebel	Rotwein
Salz, Pfeffer	Muskat	

Das Mehl im Bratpfanne unter Rühren goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die Butter mit dem Mehl vermischen; Zwiebel in Streifen schneiden und hinzufügen, einige Minuten dämpfen. Mit der kalten Brühe auffüllen, unter Rühren aufkochen, 20 min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Zum Schluß mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Käse reiben und die Suppe beim Servieren damit bestreuen.

Die Suppe am Vortag zubereiten, im Kühlschrank aufbewahren. Vorsichtig erwärmen.

Mehl lässt sich auf Vorrat rösten.

Der Suppe mit kräftigem Rotwein würzen.

Die Brühe sollte aus Kalbsknochen, Kalbsfuß und Suppengrün zubereitet sein.

NN

Berliner Nudel-Suppe mit Mark-Klößchen

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 Karotte	1 kg Kalbsbrust
0,5 Stange Lauch	50 g Knollensellerie	1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner, schwarz	100 g Rindermark	100 g Weißbrot, entrindet
5 Eier	2 TL Mehl	0,25 Bund Petersilie
150 g Bandnudeln, kurz	Brühe	Pfeffer
Muskat	Salz	Eiswürfel
Wasser		

Die Zwiebeln, putzen und in der Schale quer halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten in eine mit Alufolie ausgelegte Pfanne geben und anrösten. Mit der Karotte genauso verfahren. Die Kalbsbrust in grobe Stücke schneiden, salzen und im Schnellkochtopf mit zwei Liter kaltem Wasser ansetzen. Einmal aufkochen und dabei abschäumen. Das angeröstete Gemüse, Lauch, Knollensellerie sowie Lorbeer, Salz und Pfefferkörner zugeben. Den Deckel fest verschließen und schnell erhitzen. Sobald Dampf aus dem Topf entweicht, Temperatur drosseln und 30 Minuten kochen. Vorsichtig öffnen. Die entstandene Brühe eventuell durch ein feines Sieb passieren, das Fleisch ausstechen und portionieren. Das Rindermark einige Minuten wässern und das Blut ausspülen. In einem Topf langsam schmelzen, durch ein Sieb streichen und etwas erkalten lassen (aus Zeitgründen im Eiswasser). Das Weißbrot bröseln, Rindermark zufügen, fünf Eigelbe und das Mehl einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwölf kleine Klöße mit angefeuchteten Händen formen und in etwas heißer, nicht kochender Brühe gar ziehen lassen. Die Nudeln, in einem separaten Topf mit kochendem Salzwasser, bissfest garen. Mit einer Schaumkelle die Klöße herausheben, zusammen mit den Nudeln, dem Fleisch und der Petersilie in tiefen Tellern verteilen und die heiße Brühe angießen.

Kolja Kleeberg am 06. Mai 2011

Blumenkohl-Suppe

Für 2 Portionen

1 kleiner Blumenkohl	1 Zwiebel	30 g Butter
1 EL Essig	100 ml Weißwein	700 ml Gemüsesfond
1 Schale Kresse	Chili	Salz
Pfeffer		

Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und den Blumenkohl ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln und den Blumenkohl dazugeben, salzen und einen kleinen Schuss Essig hinzugießen. Zum Ablöschen Weißwein dazugießen. Das Ganze leicht einkochen lassen und mit Fond auffüllen. Den Blumenkohl weichkochen. Die Suppe in einen Mixer füllen und mit Salz, Pfeffer und Chili kurz mixen. Abschließend ein bisschen Kresse auf die Suppe geben. Je nach Belieben mit etwas Nussbutter verfeinern.

Steffen Henssler am 05. 08. 2011

Bohnen-Creme-Suppe mit Speck

Für 2 Personen

Für die Suppe:

180 g kleine weiße Bohnen	5 Schalotten	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	200 g durchwachsenen Speck	750 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin	1 Stück Zitronenschale
1 Stange Lauch	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
2 EL Sojasauce	1 EL Crème-fraîche	

Die Bohnen in einer Schüssel mit reichlich Wasser mindestens fünf Stunden in kaltem Wasser einweichen. 2 Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln, in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Den Speck kurz mit anschwitzen, dann alles mit dem Geflügelfond auffüllen. Lorbeer, 1 Zweig Rosmarin und die Zitronenschale hinzugeben und leicht köcheln lassen. Die Bohnen abschütten und ebenfalls hinzugeben. Alles mit geschlossenem Deckel für ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Den Lauch waschen, halbieren und nur das Weiße in 5mm breite Scheiben schneiden und zu den Bohnen geben. Die restlichen Schalotten schälen, quer vierteln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. 1 Zeig Rosmarin hinzugeben und ca. 10 min leicht schmoren. Rotwein und Portwein hinzugeben und einkochen lassen. Mit Butter glasieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den gegarten Speck und 4 EL Bohnen aus der Suppe holen und warm stellen für die Einlage. Lorbeer und Rosmarin ebenfalls aus der Suppe nehmen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein mixen, passieren und mit Sojasauce und Crème fraiche aufschäumen. Zum Schluss Bohnen wieder zugeben, aufkochen lassen und würzen. Den Speck in 5 mm feine Streifen schneiden, diese in einem tiefen Teller anrichten, die aufgeschäumte Suppe eingießen und zum Schluss die Rotweinschalotten zugeben.

Jörg Sackmann 14. Februar 2012

Borschtsch Ukrainische Rote-Bete-Suppe

Für 2 Portionen

1 Liter Fleischbrühe	200 g Weißkohl, in Streifen	150 g Kartoffel
100 g Speck	200 g Rote Bete	100 g Karotte
1 EL Tomatenmark	1 EL Zucker	1 EL Essig
100 g saure Sahne	Petersilie	Salz
Pfeffer		

Weißkohl in Streifen schneiden und die Kartoffeln raspeln. Nun in die heiße Fleischbrühe geben und darin weich kochen. Die Rote Bete und die Karotten raspeln. Den Speck würfeln, in einer Pfanne mit Öl anbraten und die Rote Bete sowie die Karotten darin einige Minuten andünsten. Tomatenmark, Zucker und Essig hinzufügen und das Ganze etwas weiterdünsten lassen, mit Salz abschmecken. Alles in die Fleischbrühe geben, ein weiteres Mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wie in der Ukraine üblich, die Borschtsch mit feingehackter Petersilie und saurer Sahne servieren.

Steffen Henssler am 26. 06. 2012

Borschtsch, gedörrte Sauerkirschen, confierte Ente

Für 4 Personen

4 Rote Bete, mittelgroß (vorgegart)	2 Karotten	2 Kartoffeln, fest
1 Zwiebel	1 Apfel	0,25 Kopf Weißkohl
0,5 TL Kümmel	500 g Confit-de-Canard	1 TL Zucker, braun
750 ml Entenbrühe, kräftig	150 ml Rote-Bete-Saft	50 g Sauerkirschen, gedörrt
2 EL Rotweinessig	4 EL Schmand	1 Bund Estragon
Dill	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Rote Bete, Karotten, Kartoffeln, Zwiebel und Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. Vom Kohl die Blattrippen entfernen und in grobe Stücke zupfen. Das Confit in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen knusprig ausbacken. Karotten und Kartoffelwürfel im Topf mit etwas Entenfett und braunem Zucker anschwitzen. Leicht karamellisieren lassen und den gezupften Kohl zufügen. Brühe und Rote Bete Saft auffüllen und leise köcheln lassen. Die Rote Bete und Sauerkirschen zugeben, mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Entenfleisch zupfen und in die Suppe geben. Schmand mit gehacktem Dill und fein geschnittenem Estragon vermengen. Mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Borschtsch in tiefe Teller füllen und mit einer Nocke Schmand toppen.

Kolja Kleeberg am 10. Februar 2012

Champignons-Suppe

Für 8 Personen:

75 g Butter	900 g Champignons	2 Zwiebeln
600 ml Milch	8 Sch Weißbrot	4 EL frische Petersilie
300 ml Schlagsahne,	Salz, Pfeffer.	

Backofen auf 200 - 225°C vorheizen.

Champignons putzen, blättrig schneiden.

Zwiebeln putzen, würfeln.

Weißbrot klein schneiden.

Petersilie waschen, fein hacken.

Butter in einem Topf schmelzen, Champignons und Zwiebeln hinzufügen; alles etwa 10 Minuten weich dünsten, nicht bräunen. Die Milch hinzufügen; Weißbrot hinzufügen; 15 min. weichen lassen; danach alles pürieren. Die Petersilie mit der Schlagsahne hinzufügen. Im Backofen etwa 10 - 15 Minuten überbacken; mit Salz und Pfeffer würzen; alles kurz erhitzen ohne zu kochen und sofort servieren.

Als Beilage eignet sich Baguette.

NN

Curry-Schaumsuppe mit gebackenen Jakobsmuscheln

Für vier Portionen

1 Orange, unbehandelt	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Honig	1 EL Currypulver	600 ml Gemüsefond
250 ml Sahne	20 g Ingwer	1 Bund Petersilie, glatt
2 Scheiben Toastbrot	1 Ei (Klasse M)	8 Jakobsmuscheln
Salz, Pfeffer	Mehl, Pflanzenöl	

Für die Curryschaumsuppe die Orange waschen, die Schale fein abreiben, die Orange anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Schalotten sowie den Knoblauch schälen und klein würfeln. Nun den Ingwer schälen und fein reiben. Die Schalotten, den Knoblauch, den Ingwer, den Honig, das Currypulver und die Orangenschale in einem Topf ein bis zwei Minuten anschwitzen. Anschließend den Orangensaft und den Gemüsefond hinzufügen und die Suppe zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 200 Milliliter Sahne zugeben und weitere fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer schaumig mixen. Nach Belieben durch ein Sieb passieren und in den Topf zurück geben. Für die gebackenen Jakobsmuscheln die Petersilie waschen, trocken schleudern und die Blätter von den Stielen zupfen. Das Toastbrot in Würfel schneiden und zusammen mit der Petersilie in einer Küchenmaschine fein mahlen. Anschließend in eine flache Schale geben. Das Ei ebenfalls in eine flache Schale aufschlagen und verquirlen. Die Jakobsmuscheln anschließend von Schale und Bart befreien, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Toast-Bröseln panieren. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin schwimmend eine Minute ausbacken, herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die übrigen 50 Milliliter Sahne halbsteif schlagen. Die Suppe erwärmen, die Sahne zugeben und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Die Suppe in tiefen Tellern oder kleinen Tassen anrichten. Die Jakobsmuscheln auf kleine Spieße stecken, dazulegen und alles servieren.

Johann Lafer am 14. Juli 2012

Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Speck und Mettenden

Für vier Personen

600 g Kartoffeln, fest	200 g Speck, durchwachsen	2 Zwiebeln
2 Möhren	100 g Knollensellerie	2 Stangen Porree
3 EL Pflanzenöl	6 Stück Mettenden	1 Ltr. Gemüsefond
3 Stiele Majoran	75 g Crème-fraîche	100 g Sahne
1 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Speck in Würfel schneiden. Zwei Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen und den Speck darin anbraten. Die Zwiebeln schälen, ebenfalls in Würfel schneiden, hinzufügen und glasig andünsten. Die Kartoffeln, Möhren und den Sellerie schälen und grob würfeln. Den Porree putzen und in feine Ringe schneiden. Anschließend alles zu den Zwiebeln geben und das Ganze bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Mit dem Gemüsefond ablöschen sowie nach und nach auffüllen. Den Majoran waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Zugedeckt circa 20 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Mettenden in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl rundum schön kross ausbraten. Danach beiseite stellen. Sobald das Gemüse gar ist, die Crème-fraîche sowie die Sahne einrühren, die gebratenen Mettenden dazugeben und erneut mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den deftigen Kartoffeleintopf auf Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Horst Lichter am 03. März 2012

Dreierlei Bohnen-Eintopf

Für vier Portionen

300 g Bohnen, grün	300 g Kartoffeln, fest	750 ml Gemüsefond
2 Mettenden	1 Lauchstange	200 g Bohnen, rot
200 g Bohnen, weiß	2 Zweige Bohnenkraut	Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer		

Die grünen Bohnen putzen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend den Gemüsefond mit dem vorbereiteten Gemüse in einen Topf geben, aufkochen und darin zehn Minuten garen. Die Mettenden in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe knusprig braten. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Die Lauchringe zusammen mit den roten und weißen Bohnen zum Eintopf dazugeben. Weitere drei bis vier Minuten köcheln lassen. Den Eintopf anschließend kräftig mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen. Das Bohnenkraut abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen, klein hacken und zu dem Eintopf geben. Den Eintopf auf tiefen Tellern anrichten und die gebratenen Mettenden darauf verteilen. Das entstandene Bratfett über den Eintopf träufeln und servieren.

Horst Lichter am 18. August 2012

Eintopf mit Kürbis und Wurst

Für 4 bis 6 Personen

1,5 bis 2 L Fleischbrühe	6 frische Salsiccia à 90 g	400 g festk. Kartoffeln
400 g Hokkaido-Kürbis	400 g Wirsing Kohl	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 Lorbeerblätter	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	1–2 TL Curry	3 EL gehackte Petersilie
2 EL gehacktes Selleriegrün	Salz, Pfeffer, Zucker	

Die Fleischbrühe zum Erhitzen bringen. Die Kartoffeln schälen, den Kürbis waschen. Beide in zirka 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Liegen lassen.

Jetzt die Zwiebeln schälen und würfeln, die Knoblauchzehen nur schälen. In einem großen Topf Butter und Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebelstücken darin zusammen mit den Salsiccia zirka 3 bis 5 Minuten scharf anbraten. Danach die Wurst herausnehmen.

Anschließend die Kartoffel- und Kürbiswürfel mit in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Curry würzen. Auch die Lorbeerblätter hinzugeben.

Den Wirsing in zirka 2 cm große Würfel schneiden und im Topf mit anrösten. Alles mit der heißen Fleischbrühe ablöschen. Bei leicht geöffnetem Deckel für zirka 35 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Etwa 10 Minuten bevor der Eintopf gar ist, die Salsiccia je nach Belieben in dünne oder dicke Scheiben schneiden und dann mitköcheln lassen.

Den Eintopf abschmecken, etwa mit Salz und etwas Zitronensaft. Zum Servieren mit Petersilie und Selleriegrün garnieren. Dazu passt frisches Brot.

Tipps:

Frische Salsiccia-Würstchen lassen sich in italienischen Feinkostläden finden. Gelegentlich sind sie auch in deutschen Supermärkten im Angebot, entweder an der Fleischtheke oder vakuumverpackt.

In Italien wird Salsiccia auch in Pasta- und Risotto-Gerichten verwendet.

Das Mett wird dann aus der Pelle gedrückt und wie Hackfleisch angedünstet.

Eine gute Fleischbrühe ist Basis dieser Suppe. Sie selbst zu machen ist aufwendig, zahlt sich aber im Geschmack aus. Dazu müssen Rinderknochen und Suppenfleisch zusammen mit Suppengemüse längere Zeit in Wasser köcheln.

4. Jedes Land hat seine Eintopf-Spezialitäten. In Frankreich ist es der Potaufeu, in Irland ein Eintopf mit Lamm.

test November 2012

Eintopf von Kraut und Rüben mit Rinder-Brust, Sauer-Rahm

Für 6 Personen

1 kg Bio-Rinderbrust	80 g Möhre	80 g Knollensellerie
80 g Lauch	1 Zwiebel	Meersalz
300 g Rote Bete	300 g Bundmöhre	300 g Steckrübe
300 g Spitzkraut	1 Bund Schnittlauch	Kreuzkümmel, gemahlen
weißer Pfeffer	50 g Sauerrahm	

Die Rinderbrust in einem Topf mit kaltem Wasser aufsetzen und langsam aufkochen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder entfernen. Möhre, Sellerie und Lauch putzen bzw. schälen und waschen, grob würfeln. Die Zwiebel mit der Schale halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne ohne Fett stark anbräunen. Das gewürfelte Gemüse und die angebräunte Zwiebel nach 1 Stunde mit in den Fleischtopf geben. Mit etwas Meersalz würzen und das Fleisch fertig weich garen. Das Fleisch ist weich, wenn sich eine Fleischgabel oder ein Zahnstocher leicht einstecken und wieder herausziehen lässt. Das Fleisch dann in der Brühe erkalten lassen. Anschließend aus der Brühe nehmen und in kleine Würfel schneiden. Die Brühe durch ein feines Sieb passieren. Rote Bete, Bundmöhre und Steckrübe schälen und in Würfel schneiden. Die passierte Brühe aufkochen und die Gemüsewürfel darin garen. Spitzkraut waschen, den harten Strunk entfernen und das Kraut in Quadrate schneiden. Ebenfalls zur Brühe geben und mitgaren. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Eintopf mit Meersalz, Kreuzkümmel und weißem Pfeffer abschmecken. Die Fleischwürfel zugeben, erhitzen und dann in tiefen Tellern anrichten. Etwas Sauerrahm darauf geben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Michael Kempf 02. Januar 2012

Eintopf von Winter-Gemüse mit Kabeljau und Spätzle

Für 2 Personen

100 g Mehl	1-2 Eier	Salz
200 g Kartoffeln	200 g Möhren	200 g Knollensellerie
1 Bund Liebstöckel	500 ml Rinderkraftbrühe	Pfeffer, Muskat
250 g Kabeljaufilet	1 EL Olivenöl	100 g Ochsenzunge (fertig)

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte des Mehlbergs eine Mulde eindrücken. Die Eier und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Spätzle in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Für den Eintopf Kartoffeln, Möhren und Sellerie waschen und schälen. Alles in gleich große Würfel schneiden. Liebstöckel waschen und trockenschütteln. Gemüse in einen Topf geben und mit der Brühe aufgießen. Liebstöckel (bis auf 1 Stiel) zufügen und alles weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spätzle in den Eintopf geben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kabeljaufilet abspülen, trockentupfen und in zwei Portionen teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kabeljau auf der Hautseite darin anbraten. Anschließend im heißen Backofen ca. 7 Minuten garen. Ochsenzunge in Scheiben schneiden. Übrige Liebstöckelblättchen vom Stiel zupfen. Nach Belieben fein schneiden. Eintopf in tiefe Teller füllen. Ochsenzunge auf dem Gemüse verteilen. Kabeljau darauf legen. Mit Liebstöckelblättchen anrichten.

Sören Anders 04. Dezember 2012

Erbsen-Süppchen mit Kopfsalat und Minze

Für 4 Personen

3 Schalotten	50 g geräucherter Bauchspeck	2 EL Butter
100 ml Weißwein	800 ml Fleischbrühe	200 ml Sahne
250 g frische Erbsen	Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat
1 Prise Zucker	1 Kopfsalatherz	3 Stängel frische Minze

Schalotte schälen und sehr fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotten und Speck farblos anschwitzen. Weißwein zugeben und fast einkochen lassen. Dann mit Brühe und Sahne auffüllen und aufkochen. 200 g Erbsen zugeben und ca. 8 Minuten am Herdrand ziehen lassen. Anschließend alles gut mixen und durch ein Sieb passieren. Die Suppe nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken. Für die Einlagen die restlichen Erbsen in Salzwasser kurz blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Kopfsalat und Minze abspülen und trocken schütteln. Salat und Minzeblätter in feine Streifen schneiden. Blanchierte Erbsen, Salat und Minzestreifen in Suppenteller als Einlage geben, die Suppe angießen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. Mai 2011

Erbsensamt-Süppchen mit Hühnchen-Wan Tan

Für 2 Portionen

200 g Hühnchenbrust	3 Blätter Wan-Tan-Teig	400 g Tiefkühl-Erbesen
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Koriander
1/2 Bund frische Minze	1 EL süße Chilisoße	2 EL Butter
1 Ei	250 ml Sahne	250 ml Geflügelfond
Zucker	Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Für die Suppe die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und in klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Erbsen, die Schalotten und den Knoblauch darin glasig anschwanken. Mit Salz und Zucker abschmecken. Den Geflügelfond und die Sahne beifügen und etwa fünfzehn Minuten köcheln lassen. Ein paar Minzeblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Im letzten Moment der Suppe beifügen und alles mit einem Pürierstab pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren lassen. Für die Wan Tan das Fleisch waschen, trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden. Ein paar Korianderblätter abzupfen und klein hacken. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, dem Koriander und der süßen Chilisoße abschmecken. Das Ei verquirlen. Die Wan Tan-Blätter ausbreiten und die Seiten mit Ei einstreichen. Jeweils einen Löffel des Hühnchens in die Mitte der Blätter geben und die Wan Tan so andrücken, dass sich kleine quadratische Päckchen ergeben. Das Olivenöl bis zu einer Temperatur von etwa 160 Grad erhitzen und die Wan Tan darin frittieren. Die Wan Tan aus dem Öl nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe mit den Wan Tan in einen tiefen Teller geben, mit etwa Minze dekorieren und servieren.

Nelson Müller am 06. Januar 2012

Erdnuss-Eintopf aus Guinea mit Lamm-Hüfte

Für 6 Personen

3 Möhren	1 Weißkohl (ca. 1 kg)	400 g Lammhüfte
600 ml Gemüsebrühe	Salz	1 Zwiebel
2 rote Paprika	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 TL Cayennepfeffer	1 TL Paprikapulver	1 EL Kreuzkümmel
1 Zweig Thymian	100 g Erdnussbutter	1 TL grobkörniger Senf
300 g Dosen-Tomaten	100 g Okraschoten	150 g Maiskörner
150 g Kidneybohnen	1 Prise Curry	1 Prise Chilipulver
frischer Ingwer	1 Spritzer Mangosaft	

Möhren schälen und klein würfeln. Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen, den Strunk heraus schneiden und den Kohl in feine Würfel schneiden. Die Lammhüfte in Würfel schneiden und mit Kohl und Möhren in der Gemüsebrühe gar kochen, leicht salzen. Zwiebel schälen und fein würfeln, Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen, andrücken und in einem Topf mit 1 EL Butter und Zwiebel anschwitzen. Paprika zugeben und mitanbraten. Mit Cayennepfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen, Thymianzweig zugeben und langsam die Erdnussbutter untermischen. Dann die Gemüsebrühe mit Fleisch, Kohl und Möhren zugeben. Senf und Tomaten untermischen, gut umrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Okraschoten fein schneiden und zuletzt mit Mais und Bohnen untermischen. Den Eintopf mit Salz, Curry, Chillipulver, Ingwer und Mangosaft abschmecken.

Michael Kempf 16. Dezember 2011

Fenchel-Suppe mit Butter-Croutons

Für 4 Personen

500 g Fenchel	1 Schalotte	3 EL Butter
700 ml Gemüsebrühe, warm	150 g Crème-fraîche	2 Scheiben Toastbrot
2 Zweige Dill	3 EL Anisschnaps	100 ml Sahne
Salz	Pfeffer, schwarz	Cayennepfeffer

Den Fenchel putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Anschließend in grobe Stücke schneiden. Das Fenchelgrün abzupfen und beiseite legen. Die Schalotte enthäuten und in Würfel schneiden. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Den Fenchel dazugeben und circa fünf Minuten mitdünsten. Mit etwas Anisschnaps ablöschen und mit warmer Gemüsebrühe aufgießen. Bei geschlossenem Deckel die Suppe circa 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Sahne leicht anschlagen und kühl stellen. Das Toastbrot in Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldgelb rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Die Fenchelsuppe nun fein pürieren, Crème-fraîche einrühren, nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Dill fein hacken und unterziehen, nach Belieben noch einmal mit Anisschnaps abschmecken und die Suppe auf Tellern anrichten. Die gekühlte Sahne daraufgeben und mit den Buttercroûtons sowie Fenchelgrün bestreuen.

Horst Lichter am 28. Mai 2011

Flädle-Suppe mit Fleisch-Brühe

Für 2 Liter Brühe:

500 g Rinderknochen	300 g Suppenfleisch	2 l Wasser
3 Möhren	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Stange Lauch	1 Petersilienwurzel	ein Stück Sellerieknolle
1 Lorbeerblatt	1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Thymian
1 TL Salz		

Für Flädle:

100 g Mehl	2 Eier	3 EL Milch
4 EL gehackte Kräuter	Butter	Salz, Pfeffer, Muskat

Rinderknochen mit kaltem Wasser aufsetzen und gut 10 Minuten kochen. Den grünlichen Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, entfernen. Wasser abgießen und die Knochen abspülen.

Suppenfleisch waschen, mit den Knochen in einem großen Topf mit 2 Liter kaltem Wasser aufsetzen, anderthalb Stunden köcheln lassen. Den auftretenden Schaum regelmäßig abschöpfen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel halbieren, in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das Suppengemüse, die Petersilie, Knoblauchzehe und die Thymianzweige waschen und grob zerkleinern.

Hat die Brühe anderthalb Stunden gekocht, Gemüse, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, ebenso die Kräuter und das Salz. Eine weitere halbe Stunden köcheln lassen. Wer die Brühe mit Flädle essen will, kann sie jetzt in der Zwischenzeit zubereiten. Flädle heißen übrigens auf Badisch Eierkuchenstreifen.

Jetzt die fertige Brühe mit einer Schaumkelle von Fleisch und Gemüse trennen und durch ein Geschirrtuch oder sehr feines Sieb laufen lassen. So entsteht eine besonders klare Brühe.

Tipps:

Brühe macht man nicht jeden Tag, daher mehr kochen und portionsweise einfrieren. So lässt sich später ganz schnell eine Soße anrühren oder ein Risotto aufgießen.

Sie bevorzugen Gemüsebrühe? Dazu 1 Zwiebel in großem Topf anschwitzen. Suppengemüse, 1 Fenchelknolle und 2 Tomaten zerkleinern, hinzugeben. Mit 2 Litern Wasser und Kräutern aufsetzen, eine halbe Stunde kochen, sieben, würzen.

Flädlesuppe bietet sich zum Beispiel als Vorspeise an, wenn man ein Rindfleischgericht macht. Alle Zutaten für die Flädle zu einem glatten Eierteig verrühren, etwas ruhen lassen. In einer kleinen Pfanne in etwas Butter sehr dünn ausbacken – ähnlich wie Crêpe. Vor dem Servieren in dünne Streifen schneiden, dazu die Eierkuchen vorher aufrollen.

Auch Grieß- oder Hackklößchen bieten sich als Einlage an, ebenso Eierstich.

test November 2011

Forellen-Eintopf mit gefülltem Wirsing-Täschle

Für 4 Personen

110 g Mehl	1 Ei	Salz, Cayennepfeffer
400 g Wirsing	Salz	1 Schalotte
1 EL Butter	100 g Sahne	1 Prise Muskat
1 Zwiebel	3-4 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch
4 Forellenfilets a 150 g	800 ml Fischfond	frischer Meerrettich

100 g Mehl mit dem Ei in eine Schüssel geben und zu einem Teig vermengen, evtl. noch 1-2 EL Wasser zugeben. Den Teig mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Teigschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Vom Wirsing vorsichtig die einzelnen Blätter abtrennen, den Strunk ausschneiden, die Blätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) aus den Blättern 12 Kreise ausstechen. Wirsingblätter mit einem 6 cm großen Ausstecher rund ausstechen (12 Stück) Die Wirsingblattabschnitte fein hacken. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, gehackten Wirsing zugeben und kurz anbraten. Dann mit 1 TL Mehl bestäuben, mit Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen, mit Salz und Muskat würzen, abkühlen lassen. Die Wirsingkreise jeweils zur Hälfte mit 1 TL des Wirsingragouts füllen, zusammenklappen fest andrücken und warm stellen. Die Zwiebel schälen, in sehr dünne Ringe schneiden, leicht mit 1 TL Mehl mischen und in einer tiefen Pfanne oder Topf mit Olivenöl goldbraun rösten, auf Küchentrepp abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Forellenfilets in 2 cm große Stücke schneiden. Den Fischfond aufkochen. Den Teig mit einer Küchenreibe (am besten mit zackig sternförmiger Lochung) in den kochenden Forellenfond einreiben und die Riebele kurz aufkochen lassen. Die Forellenstücke mit in den heißen, nicht mehr kochenden Fond (ca. 70 Grad) geben und kurz ziehen lassen. Wirsingtäschle im Teller anrichten. Riebele, Forellenstücke und etwas Fond zugeben und mit Schnittlauch und warmen Röstzwiebeln garnieren. Zuletzt frischen Meerrettich über das Gericht geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 13. September 2011

Französische Zwiebel-Suppe

Für 2 Portionen

3 Scheiben Frühstücksspeck	300 g Gemüsezwiebeln	4 EL Olivenöl
4 Stiele Thymian	1/2 TL Kümmelsaat	70 ml Weißwein
500 ml Rinderfond	Salz, Pfeffer	1 Baguette
1 Knoblauchzehe	2 Stiele Thymian	40 g frz.Rohmilchkäse

Den Speck würfeln. Gemüsezwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte des Olivenöls in einem Topf erhitzen. Speck darin braten, Zwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten glasig dünsten. Zwei Thymianstiele und Kümmel untermischen. Mit Weißwein ablöschen. Rinderfond angießen, aufkochen und die Suppe zugedeckt 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das halbe Baguette in dicke Scheiben schneiden und im restlichen Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Halbierter Knoblauchzehe und den restlichen Thymian zugeben. Zwiebeln in die ofenfesten Terrinen füllen. Brotscheiben darauf geben und den Comté darüber reiben. Suppen im heißen Ofen bei 240 Grad (Grillfunktion) auf der mittleren Schiene ca. fünf Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. In tiefen Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 19. November 2012

Gazpacho mit gefülltem Seeteufel

Für vier Personen

Gazpacho:

1 Salatgurke, klein	2 Schoten Paprika, rot	3 Tomaten
100 ml Gemüsebrühe	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
5 Fäden Safran	1 Scheibe Toastbrot	1 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl, mild	0,5 Orange, unbehandelt	Chilipulver, mild
Vanillezucker, Salz		

Croutons:

2 Scheiben Toastbrot	40 g Butter
----------------------	-------------

Seeteufel:

100 g Seeteufelfilet	4 getr., eingel. Tomatenfilets	1 TL Olivenöl
Salz, Öl		

Anrichten:

Basilikumblättchen

Gazpacho::

Die Salatgurke schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und schälen. Die Tomaten entstrunken, über Kreuz einritzen, 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, enthäuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenkerne mit der Brühe in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen. Den Knoblauch schälen, halbieren und mit dem Ingwer fünf Minuten in der Brühe ziehen lassen. Die Brühe durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Anschließend den Safran hinein geben. Von allen Gemüsesorten so viel in kleine Würfel schneiden, dass sich jeweils ein bis zwei Esslöffel davon ergeben. Das restliche Gemüse grob zerkleinern, das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Gemüsestücke und Toastbrotwürfel mit 200 Milliliter kaltem Wasser, der Tomatenbrühe und dem Essig im Küchenmixer fein pürieren. Unter weiterem Mixen das Olivenöl hinzufügen und je nach Konsistenz noch Wasser untermixen. Mit Salz, einer Prise Chilipulver und einer Prise Vanillezucker würzen. Nach Belieben noch ein wenig gehackten Knoblauch und etwa eine Messerspitze Orangenabrieb dazugeben.

Croutons:

Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In der Butter bei milder Hitze goldbraun anbraten, auf einem Sieb abgießen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Seeteufel:

Das Seeteufelfilet in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie noch etwas dünner klopfen. Für die Fülle die getrockneten Tomaten möglichst klein schneiden. Die Seeteufelscheiben minimal mit Salz bestreuen. In die Mitte der Seeteufelscheiben je einen halben bis einen Teelöffel Tomaten setzen, die Scheiben darüber zusammenlegen und die Ränder aneinander drücken. In einer Pfanne im Olivenöl von beiden Seiten anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Die Gazpacho in Suppentassen oder Suppenschälchen verteilen. Den gefüllten Seeteufel hinein legen und mit Croûtons bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 01. Juni 2012

Gazpacho von Paprika mit frischen Kräuter-Grissini

Für 4 Personen

4 Schoten Paprika, rot	120 ml Olivenöl	3 Zweige Thymian
3 Zehen Knoblauch	1 Bund Kräuter, gemischt	250 g Mehl, Typ 450
0,5 Pck. Trockenhefe	0,5 TL Salz	1 Zwiebel
400 ml Gemüsefond	1 Zitrone, unbehandelt	8 Scheiben Parma-Schinken
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Paprika waschen, vierteln und entkernen. Anschließend auf ein Backblech legen und mit 50 Milliliter Olivenöl beträufeln. Den Thymian grob hacken, zwei Knoblauchzehen mit Schale halbieren und alles zusammen zu den Paprikaschoten geben. Das Ganze mit etwas Meersalz bestreuen und im Backofen 30 Minuten garen. Anschließend mit einem feuchten Küchentuch bedecken und fünf Minuten abkühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 200 Grad erhöhen. Die gemischten Kräuter von den Stielen zupfen und grob hacken. Zusammen mit 140 Milliliter Wasser in einem hohen Becher fein pürieren. Das Mehl, die Trockenhefe, das Kräuter-Wasser, etwas Salz und 20 Milliliter Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchenhandtuch bedeckt zehn Minuten ruhen lassen, dann nochmals durchkneten. Nun den Teig zu einem Rechteck von circa einem Zentimeter Dicke ausrollen und in der Mitte in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend die Teigstreifen in ein Zentimeter breite Streifen schneiden und jeweils etwas rund rollen. Die einzelnen Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Wasser bestreichen. Anschließend im Backofen circa 15 Minuten bei 200 Grad backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Paprikaschoten häuten. Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Zwiebel und die übrige Knoblauchzehe abziehen und grob würfeln. Zusammen mit den geschmorten Paprika in einen Glasmixer geben, mit Gemüsefond auffüllen und alles fein pürieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und dem Zitronenabrieb abschmecken. Zuletzt das restliche Olivenöl in einem dünnen Strahl zugeben und untermixen. Die Suppe gut gekühlt in tiefen Tellern servieren. Die Kräuter-Grissini und einige Scheiben Parma-Schinken dazu servieren.

Johann Lafer am 6. August 2011

Gazpacho

Für 2 Portionen

4 Strauchtomaten	3 rote oder gelbe Paprika	1 Salatgurke
1 Zwiebel	1 altbackenes Brötchen	1 Knoblauchzehe
1 EL weißer Balsamico	1 Zwiebel	Salz
Pfeffer	Chili	

Als erstes die Paprikas vierteln, entkernen, die Trennwände und Kerne entfernen und die Schoten in möglichst kleine Stücke schneiden. Die Tomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Gurke zusammen mit der Schale in dünne Scheiben schneiden, gemeinsam mit den Paprika- und Tomatenstücken in einen Mixer geben und sehr fein mixen. Je eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, halbieren und fein gehackt ebenfalls mit in den Mixer geben. Je nach Konsistenz der Flüssigkeit entweder ein wenig Fond (bei zu dicker Konsistenz) oder ein paar altbackene, eingeweichte Brötchen (bei zu dünner Konsistenz) beimengen und erneut alles miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für etwas Schärfe ein wenig getrocknetes Chili hinzufügen. Und nach Belieben mit weißem Balsamico oder Zitronensaft würzen. Die Gazpacho einige Minuten ruhen lassen und zum Abschluss noch einmal erneut aufrühren. Anschließend in tiefe Teller geben und servieren.

Steffen Henssler am 19. 03. 2012

Geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe mit scharfem Lachs-Tatar

Für zwei Personen

300 g Lachsfilet	2 Salatgurken	3 unbehandelte Zitronen
2 unbehandelte Limonen	1 Knoblauchzehe	2 TL hellen Sesamsamen
400 g Sauerrahm	1 EL Olivenöl	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Prise Cayennepfeffer	1 TL Currypulver	1 milde, rote Chilischote
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Salatgurken schälen, der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in grobe Stücke schneiden. Etwas Schale von den Zitronen reiben und die Zitronen anschließend auspressen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Gurke zusammen mit etwas Zitronensaft und -abrieb sowie dem Sauerrahm zu einer sämig-feinen Gurken-Sauerrahmsuppe pürieren. Das Ganze mit ein wenig gehacktem Knoblauch sowie Salz abschmecken. Die Suppe in eine Schüssel geben und diese in eine weitere Schüssel mit Crushed-Ice setzen. Das Ganze mit Folie abdecken und beiseite stellen. Für das Tatar das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in feinste Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Fünf Minuten vor dem Servieren das Tatar mit der Chilischote und der Petersilie vermischen. Etwas Schale von den Limonen reiben und die Limonen anschließend auspressen. Die Sesamsamen sowie Salz, etwas Limonensaft und -abrieb untermischen. Anschließend mit Cayennepfeffer und Currypulver kräftig abschmecken. Dann einen kleinen Schuss Olivenöl hinzugeben und alles gut verrühren. Nun das Ganze in Metallringe geben und zu Törtchen formen. Die geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe nochmals schaumig aufmixen. Vom Lachstatar vorsichtig den Metallring abziehen. Die geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe in tiefen Tellern anrichten, das scharfe Lachstatar in die Mitte setzen und servieren.

Alexander Herrmann am 27. Juli 2012

Gemüse-Eintopf mit Meerrettich und Hähnchen

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Freilandhähnchen	Salz
5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	2 Schalotten
400 g Kartoffeln	200 g Karotten	200 g Sellerie
2 EL Butter	1/4 l Weißwein	1 Zweig Thymian
1/2 Stange Lauch	1/2 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
35 g frischer Meerrettich		

Die Zwiebel schälen und grob schneiden. Vom Hähnchen die Brust und die Keulen auslösen. Das Gerippe in einen Topf geben, mit 1,5 l Wasser auffüllen und aufkochen. Etwas Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und die Zwiebelstücke zugeben und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln, Karotte und Sellerie putzen, schälen etc. und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotte, Kartoffeln, Karotten und Sellerie in einem Topf mit Butter andünsten und mit Wein und der passierten Hühnerbrühe auffüllen. Thymian und die Hähnchenkeulen dazugeben, ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann die ausgelösten Hähnchenbrüste zugeben und weitere 10 Minuten sacht köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Dann Lauch zum Eintopf geben und knapp 5 Minuten mit garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettich schälen und in den Eintopf raspeln, kurz ziehen lassen und abschmecken. Hähnchenbrüste in Tranchen aufschneiden, das Fleisch von den Keulen lösen und wieder in den Eintopf geben. Eintopf in Suppentellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 6. Oktober 2011

Geräucherter Saibling, Orangen-Kardamom-Suppe, Kaviar

Für 4 Personen

Saibling:

1 Saibling	1 l Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Zehen Knoblauch	

Süß-Saure Karotten:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 kg Karotten
500 g Zucker	500 ml Wasser	250 ml Balsamicoessig
25 g Ingwer	25 g Korianderkörner	5 Sternanis
5 Nelken		

Alginbad:

6 g Algin	1 l Wasser
-----------	------------

Orangen-Kardamom-Sphären:

1 Orange	11 Sternanis	7 Kardamomkörner
12 g Xanthan	90 g Gluco	

Calcicbad:

4 g Calcic	130 ml Wasser
------------	---------------

Kaviar in Texturen:

70 ml Likör, blau	20 ml Kokossirup	2 g Algin
50 ml Wasser		

Anrichten:

4 Gloschen, klein	1 Rauchpfeife	Räuchermehl
-------------------	---------------	-------------

Saibling: Den Saibling putzen und in circa fünf Mal fünf Zentimeter große Stücke schneiden. Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Knoblauch auf circa 60 Grad erhitzen und den Saibling etwa sieben Minuten darin confieren.

Süß-Saure Karotten: Von der Orange und der Zitrone die Zesten abreißen. Die Karotten tournieren und blanchieren. Wasser, Balsamicoessig, Ingwer, Korianderkörner, Sternanis, Nelken und Zesten zusammen aufkochen, dann die Karotten hinzu geben.

Alginbad: Das Algin ins Wasser geben, mischen und dann passieren.

Orangen-Kardamom-Sphären: Den Saft der Orange auspressen. Den Orangensaft mit dem Sternanis und den Kardamomkörnern zusammen aufkochen und leicht reduzieren lassen. Mit Xanthan binden und danach das Gluco einmischen, die Masse in Halbkugelformen einfrieren. Wenn die Suppe gefroren ist, zehn Minuten ins Alginbad geben und danach in klarem Wasser säubern. In etwas Orangensaft ruhen lassen.

Calcicbad: Calcic in das Wasser geben, mischen und dann passieren.

Kaviar in Texturen: Den blauen Likör und den Kokossirup jeweils (getrennt voneinander) mit einem Gramm Algin mischen und in je eine Spritze aufziehen. In das Calcicbad (Kalziumchloridbad) tropfen lassen und für 30 bis 40 Sekunden darin belassen. Danach aussieben und in klarem Wasser waschen.

Anrichten: Alle Elemente des Gerichts auf einem Teller anrichten und mit einer Glosche verhüllen. Die Rauchpfeife mit dem Räuchermehl bestücken, anzünden und Rauch unter die Glosche lassen und dem Gast direkt servieren.

Nelson Müller am 27. Mai 2011

Hähnchen-Gemüse-Eintopf

Für 2 Personen

2 mittelgroße Kartoffeln	1 Karotte	150 g Sellerie
1 Zucchini	2 Schalotten	2 Tomaten
8 kleine Champignons	1/2 l Geflügelbrühe	2 Hähnchenbrustfilets à 125 g
frischer Ingwer	1/2 Bund glatte Petersilie	4 Halme Schnittlauch
3 Stängel Basilikum	2 Stängel Koriandergrün	Salz, Pfeffer

Das Gemüse putzen bzw. schälen, Kartoffeln, Karotte, Sellerie und Zucchini würfeln. Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Brühe mit den Kartoffeln, den Karotten und dem Sellerie aufsetzen und 10 Minuten kochen lassen. Dann den Zucchini, die Champignons und die Schalotten zugeben. Nochmals einige Minuten köcheln lassen. Die in Würfel geschnittenen Hähnchenbrüste und die Tomatenwürfel zugeben und nochmals einige Minuten simmern lassen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Ingwer frisch dazureiben und im letzten Moment die Kräuter dazumischen.

Otto Koch 24. Februar 2012

Henssler's schnelle Tomaten-Suppe mit Speck

Für 2 Portionen

1 Zwiebel	200 g Kirschtomaten	3 Scheiben Speck
1 Zehe Knoblauch	50 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Speck von der oberen Kante entfernen und klein schneiden. In den Topf geben und mit einer Prise Pfeffer anschwitzen. Die Kirschtomaten halbieren, zugeben und nach kurzer Zeit mit Weißwein ablöschen. Mit einem Stabmixer die Tomaten verkleinern und mit Gemüsefond auffüllen. Die Suppe nun bei geringer Hitze kochen lassen. Wenn die Suppe fertig gekocht ist, erneut mit dem Stabmixer bearbeiten, so dass eine schaumige Suppe entsteht. Final mit Pfeffer würzen und auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 01. 11. 2011

Hensslers Steckrüben-Eintopf

Für 2 Portionen

1/2 Steckrübe	200 g grüne Bohnen	30 ml Weißwein
600 ml Fond	1/2 Zwiebel	Zucker
1 Knoblauchzehe	2 Kartoffeln	2 Zweige Blatt Petersilie
2 Scheiben Speck	Öl	Butter
Salz	Pfeffer	

Die Steckrübe schälen und in gleich große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein schneiden. Das Ganze dann in Butter in einem Topf anschwitzen. Abschließend eine Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer in den Topf geben. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Bohnen klein schneiden und mit dem Knoblauch in den Topf geben. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Den Steckrüben Eintopf nun auf mittlerer Hitze kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit etwas kalter Butter binden. Wenn gewünscht, das Ganze mit etwas Blatt Petersilie und ein wenig Speck verfeinern. Zum Schluss den Eintopf in einem tiefen Teller anrichten.

Tipp:

Wenn es beliebt, können die Steckrübenwürfel auch mit kleingeschnittenen Kartoffeln kombiniert werden.

Steffen Henssler am 24. 10. 2011

Herz - Muschel - Suppe

Für 4 Personen

300 g Palbohnen, frisch	1 Zwiebel	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	8 EL Olivenöl	1 Zucchini
1 Knolle Fenchel	2 Zehen Knoblauch	500 g Herzmuscheln
2 Schoten Chili, getrocknet	150 ml Weißwein	8 Riesen-Garnelen a 50 – 60 g
3 Zweige Thymian	200 g Kirschtomaten	1 – 2 Stiele Koriander
1 – 2 Stiele Estragon	1 – 2 Stiele Basilikum	Meersalz

Die Bohnen waschen (getrocknete Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen). Die Zwiebel schälen, die Nelke und das Lorbeerblatt hineinstecken. Die Bohnen mit der gespickten Zwiebel und zwei Esslöffel Öl in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. In etwa 20 Minuten bissfest garen (getrocknete Bohnen benötigen eine längere Garzeit), dabei mehrmals den an die Oberfläche steigenden Schaum abschöpfen. Mit Salz abschmecken. Zwiebel und Lorbeer entfernen. Eine Chilischote hacken und mit den Muscheln in einer Schüssel mischen. Die Muscheln unter fließend kaltem Wasser waschen, dabei aneinander reiben, um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Abgießen, abtropfen lassen und bereits geöffnete Exemplare entfernen. Zucchini putzen, waschen, der Länge nach halbieren, das weiche Innere mit einem Teelöffel heraus kratzen und die Zucchini in Scheiben schneiden. Fenchel putzen, waschen, vierteln und in Scheiben schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen, in Scheiben schneiden. Restliche Chilischote zerbröseln. In einem Topf drei Esslöffel Öl erhitzen. Den Fenchel, Knoblauch, Chili und Zucchini darin andünsten. Salzen, den Weißwein angießen und einige Minuten einkochen lassen. Die Muscheln zugeben und zugedeckt etwa fünf Minuten garen. Nicht geöffnete Exemplare aussortieren. Bohnen mit Sud zur Gemüse-Muschel-Mischung geben. Mit Salz abschmecken. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Im restlichen heißen Öl mit der restlichen leicht zerdrückten Knoblauchzehe und den Thymianzweigen zwei bis drei Minuten braten. Zum Muscheltopf geben. Die Kräuterblätter abzupfen, fein schneiden und unterheben.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 11. Februar 2011

Horsts` Milchsuppe mit Einlage

Für vier Portionen

1,5 Ltr. Vollmilch	2 Vanilleschoten	1 EL Zucker
1 Ei (Kl. M)	2 EL Mehl	1 TL Salz
1 Muskatnuss	30 g Butter	160 g Rosinen
4 Zwieback	4 Scheiben Brot	1 Zitrone, unbehandelt

Das Ei trennen. Anschließend einen Viertel Liter Milch in eine Schüssel geben und mit dem Mehl, dem Zucker, dem Eigelb, einer frisch geriebenen Prise Muskatnuss und dem Salz gut verquirlen. Die Zitronenschale abreiben. Die Vanilleschoten anschließend längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Die restliche Milch mit dem Vanillemark, dem Zitronenabrieb sowie den Rosinen in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, den Topf vom Herd nehmen und die Milch-Mehl-Mischung schnell einrühren, erneut aufkochen lassen und nochmals abschmecken. Bei Bedarf mit Salz, Zucker und frisch geriebener Muskatnuss nachwürzen. Abschließend das Brot und den Zwieback zu kleinen Stückchen verarbeiten. Die Brot- und Zwiebackbrocken mit der Butter bestreichen, auf tiefen Tellern verteilen und die Milchsuppe einfüllen.

Horst Lichter am 04. April 2012

Italienischer Linsen-Eintopf

Für 2 Portionen

2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	50 g Lardo, am Stück
150 g Belugalinsen	100 ml Weißwein	500 ml Gemüsebrühe
3 Zweige Thymian	1 Karotte	1 Zucchini
Salz, Pfeffer, Zucker	2 EL Olivenöl	2 EL Aceto Balsamico

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Lardo ebenfalls klein schneiden und in einem Topf auslassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Jetzt die Linsen zugeben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Die Brühe angießen, Thymian hinzufügen und offen weichkochen lassen. Karotte und Zucchini klein würfeln und fünf Minuten vor Ende der Garzeit zu den Linsen geben. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker würzen. Mit Olivenöl und Balsamico verfeinern.

Steffen Henssler am 10. Dezember 2012

Käse-Suppe

Für 10 Personen:

1 kg Hackfleisch	Zwiebeln	1 Dose Tomaten
500 g Hinterschinken	1 kg Champignons	4 Pck Sahne-Schmelzkäse
Oregano	1 l Sahne	Salz, Pfeffer
2 Pck Toast-Schmelzkäse		

Hinterschinken würfeln.

Hackfleisch mit den gehackten Zwiebeln anbraten; Tomaten mit etwas Wasser zugeben. Hinterschinken und alle weiteren Zutaten zugeben; aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

NN

Kürbis-Chili-Suppe mit Jakobsmuschel

Für vier Personen

Suppe:

50 g Butter	60 g Zwiebel	300 g Kürbis, geschält
0,5 Schote Chili	1 TL Salz	1 TL Zucker
1 Stange Zimt	40 ml Madeira	40 ml Rotwein
400 ml Gemüsebrühe	1 Apfel, rot	200 ml Sahne
50 ml Kürbiskernöl	50 g Kürbiskerne	Pfeffer
Salz	Muskat	

Jakobsmuschel:

0,5 Limone	0,5 Orange	4 Scheiben Baguette
1 EL Sonnenblumenöl	4 Jakobsmuscheln	50 ml Olivenöl
2 EL Sojasoße	0,5 Bund Koriander	Pfeffer
Salz		

Suppe:

Die Butter in einen Topf geben und die Zwiebeln anschwitzen. Den Kürbis in Würfel schneiden und dazu geben. Zucker, Salz, Chili und eine Zimtstange dazu geben, mit Madeira und Rotwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Den Apfel schälen und klein schneiden. Kurz bevor der Kürbis gar ist, den Apfel dazu geben, mit Sahne aufgießen und einmal aufkochen lassen. Danach pürieren und passieren. Die Kürbiskerne rösten. Mit Kürbiskernöl und den Kernen die Suppe verzieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Jakobsmuschel:

Den Saft der Limone und der Orange auspressen. Das Baguette in dem Sonnenblumenöl knusprig braten. Die Jakobsmuscheln in Scheiben schneiden, mit Limonensaft, Orangensaft, Olivenöl und der Sojasoße vermengen. Koriander hacken und dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Baguettescheiben verteilen.

Steffen Henssler am 07. Januar 2011

Kürbis-Linsen-Suppe

Für 2 Portionen

250 g Butternuss-Kürbis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	50 ml Weißwein	600 ml Gemüsebrühe
100 g gelbe Linsen	250 ml Sahne	Salz, Pfeffer, Chili
1 Zitrone	1 EL Sesamöl	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Den Kürbis schälen, entkernen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls klein würfeln. Alles in einem Topf in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, 500 ml Gemüsebrühe auffüllen und weichkochen. Die Linsen in der restlichen Gemüsebrühe etwa acht Minuten bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Zitrone auspressen. Sahne zum Kürbis geben und weitere fünf Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken und fein pürieren. Mit Zitronensaft verfeinern. Die Linsen in einer Pfanne im heißen Sesamöl anbraten, Koriander grob hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in tiefe Teller verteilen und die Linsen darüber streuen.

Steffen Henssler am 08. Oktober 2012

Kürbis-Paprika-Suppe mit Zander-Würfeln

Für 2 Personen

150 g Zanderfilet, ohne Haut	1 rote Paprikaschote	1 Muskatkürbis, a 300 g
1 Knoblauchzehe	1 Zimtrinde	1 Vanilleschote
80 g Sahne	20 g kalte Butter	1 TL Currypulver
500 ml Geflügelfond	Chilipulver, mild	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Paprikaschoten vierteln, vom Strunk und Kernen befreien und schälen. Den Kürbis schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Den Gemüsefond erhitzen und die Paprika und den Kürbis darin circa 20 Minuten weich kochen. Die Sahne und das Currypulver zufügen und pürieren. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Beides zusammen mit dem Zimt zu der Suppe geben und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend wieder herausnehmen. Die Butter einrühren und mit Salz und Chilipulver abschmecken. Den Zander waschen, trocken tupfen und in circa 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend vom Herd nehmen und den Zander für circa drei Minuten in das Salzwasser geben und ziehen lassen. Die Suppe aufschäumen und auf Tellern anrichten. Die Zanderwürfel hineinlegen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 28. Oktober 2011

Kürbis-Suppe mit Orange und Reh-Pflanzerl

Für 4 Personen

Kürbissuppe:

750 g Muskatkürbis	0,75 l Geflügelbrühe	150 g Sahne
0,5 Orange, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Splitter Zimtrinde	0,5 Schote Vanille	40 g Butter, kalt
Salz	Chilisalz	Curry, mild

Rehpflanzerl:

0,5 Orange, unbehandelt	1 Stück Ingwer, frisch	100 g Toastbrot
100 ml Milch	1 Zwiebel, klein	2 Eier
2 TL Senf, scharf	170 g Rehackfleisch	170 g Kalbshackfleisch
170 g Schweinehackfleisch	1 EL Preiselbeermarmelade	0,25 Bund Petersilie, glatt
Öl	Pfeffer	Cayennepfeffer
Majoran, getrocknet	Wildgewürz	Salz

Kürbissuppe:

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Etwa einen Teelöffel Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Kürbiswürfel in der Geflügelbrühe in etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Etwa ein Viertel der Kürbiswürfel herausnehmen und in einem Topf warm stellen. Die restlichen Kürbiswürfel mit der Sahne, Orangenabrieb und Orangensaft pürieren. Die Knoblauchzehe halbieren und mit Ingwer, Zimt und der ausgekratzten Vanilleschote einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und danach entfernen. Die Butter hinein mixen und mit Salz oder Chilisalz und Curry abschmecken.

Rehpflanzerl:

Schale der Orange abreiben und etwa eine Messerspitze Ingwer fein hacken. Das Toastbrot entrinden und in der Milch einweichen, die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig andünsten. Eier mit Senf verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, einer Prise Majoran, Orangenschale und Ingwer verrühren. Das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, Preiselbeermarmelade und Zwiebelwürfelchen vermischen und mit Salz und Wildgewürz würzen. Majoran, Orangenschale, Ingwer und grob gehackte Petersilie hinein geben. Mit feuchten Händen kleine Pflanzerl daraus formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im restlichen Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Die Kürbiswürfel und die Suppe in warme Teller verteilen, die Pflanzerl in die Mitte setzen.

Alfons Schuhbeck am 07. Oktober 2011

Kalte Gurken-Suppe

Für 2 Portionen

1 Salatgurke	250 ml Buttermilch	1 Bio-Limette
1 Chilischote	3 Stiele Koriander	Salz
Pfeffer		

Als erstes die Salatgurke inklusive Schale in feine Scheiben schneiden. Anschließend den Koriander fein hacken und beides gemeinsam in einen Mixer geben. Eine Chilischote ebenfalls sehr fein hacken, zusammen mit der Buttermilch und dem Koriander zu den Gurken in den Mixer geben. Eine Prise Zucker hinzufügen und alles mit ein wenig Salz abschmecken. Alles im Mixer gut durchmischen. Den Abrieb einer Limette der Mischung beifügen. Die Limetten aufschneiden und auspressen und den gewonnenen Limettensaft ebenfalls in den Mixer geben und mixen. Zum Abschluss die Gurkensuppe noch einmal mit Pfeffer abschmecken, in Gläser füllen und servieren.

Tipp:

Bei warmem Wetter kann der Limettensaft auch gut durch Champagner ersetzt und mit Eiswürfeln genossen werden.

Steffen Henssler am 30. 03. 2012

Kalte Lachs-Suppe

Für 2 Portionen

80 g gebeizter Lachs	1 Salatgurke	50 g Rucola
1 Zwiebel	20 ml Wasser	50 ml Milch
2 EL Naturjoghurt	Pfeffer, Salz	1 Zitrone
2 EL Olivenöl		

Die Gurke halbieren und streifenweise schälen. Den Rucola in mundgerechte Stücke schneiden und die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Beides in einen Mixer geben. Einen Schuss Wasser und Milch und den Naturjoghurt mit in den Mixer geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Nun das Olivenöl und den Saft einer halben Zitrone hineingeben. Das Ganze kräftig mixen und die Suppe anschließend in zwei tiefe Schüsseln füllen. Den gebeizten Lachs fein hacken und mit einer Prise Salz bestreuen. Nun in die Suppe geben und etwas Rucola darüber garnieren.

Steffen Henssler am 12. November 2012

Kalte Melonen-Suppe

Für 4 Personen

1 orangefleischige Melonen	2-3 El Limettensaft	1-2 El Agavendicksaft
3 El ganze Mandeln	3 El Honig	150 g körniger Frischkäse

Melonen halbieren und die Kerne mithilfe eines Löffels entfernen. 30-45 Minuten ins Gefrierfach legen. Melonen schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Mixer oder mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Mit Limettensaft und Agavendicksaft würzen.

Mandeln grob hacken. Honig in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin schwenken.

Melonensuppe in tiefe Teller füllen. Jeweils mittig $1\frac{1}{2}$ El körnigen Frischkäse geben und $\frac{1}{2}$ El Honigmandeln darübergeben.

Tim Mälzer am 01. 10. 2011

Kalte Paprika-Chili-Suppe mit Rinder-Tatar

Für 4 Personen

2 kleine Zwiebeln	1 rote Chilischote	3 rote Paprika
30 g frischer Ingwer	8 EL Olivenöl	1 TL Zucker
1 l Rinderbrühe	Salz	3 Blatt Gelatine
1 Bund Schnittlauch	250 g Crème-fraîche	1 grüne Paprika
200 g Rinderrücken	1 Spritzer Worcestershiresauce	Pfeffer
30 g Baguette		

Zwiebeln schälen, fein würfeln. Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Rote Paprika ebenfalls halbieren, die Kerne herausschneiden und das Fruchtfleisch grob würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl eine fein geschnittene Zwiebel anschwitzen, Chili und Ingwer zugeben, dann Paprikawürfel zugeben und anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen, dann die Brühe (20 ml zurück behalten) angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz abschmecken. Die Suppe fein pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 20 ml Brühe erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Brühe auflösen. Dann unter die Crème-fraîche rühren, Schnittlauch untermischen, mit Salz abschmecken und kalt stellen. Grüne Paprika halbieren, die Kerne herausschneiden und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl eine fein geschnittene Zwiebel mit grüner Paprika braten. Das Rindfleisch ebenfalls sehr fein schneiden, mit Salz, Worcestershiresauce, 1 EL Olivenöl und Pfeffer abschmecken mit den grünen abgekühlten Paprika mischen, das Tatar kalt stellen. Von Baguette dünne Scheiben abschneiden, diese in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl knusprig braten. Das Tatar im Ring in einem tiefen Teller anrichten, eine Nocke Schnittlauchcreme darauf geben und den Brotchip einstecken, mit der kalten Suppe umgießen, den Ring entfernen und servieren.

Jacqueline Amirfallah 25. Juli 2012

Kalte Tomaten-Suppe mit Basilikum-Sauer-Rahm-Eis

Für 4 Personen

8 gelbe Kirschtomaten	Salz, Zucker	3 EL Olivenöl
2 Blatt Gelatine	1 Bund Basilikum	250 g Sauerrahm
40 ml Milch	100 g Sahne	2 kg vollreife Tomaten
500 ml Hühnerbrühe	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian
Pfeffer	2 Lorbeerblätter	1 Baguette
8 grüne Oliven, entkernt		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Mit Salz und einer Prise Zucker bestreuen und mit ca. 1 TL Olivenöl beträufeln, dann im vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen, zusammen mit dem Sauerrahm pürieren und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Milch erwärmen, die Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch auflösen, dann alles unter den Basilikumrahm mischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben, die Masse nochmals abschmecken, in kleine Gefrierförmchen (ca. 80 ml Inhalt) füllen und einige Stunden oder über Nacht tiefgefrieren. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und die Frucht in grobe Stücke schneiden. Brühe aufkochen. Tomaten und Brühe in einen Mixer geben und fein pürieren. Knoblauch schälen, sehr fein hacken. Thymian abspülen und die Blättchen von den Zweigen streifen. Das Tomatenpüree mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeer, Thymianblättchen und Knoblauch zugeben und durch ein feines Sieb, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist drücken. Die passierte Suppe kalt stellen. Das im Mulltuch zurückgebliebene Tomatenpüree aufbewahren. Das Brot längs lange schmale Scheiben schneiden (sie sollten länger als der vorgesehene Servierteller sein). Brotscheiben in einer Pfanne mit restlichem Olivenöl von beiden Seiten rösten, dann mit dem im Mulltuch zurückgebliebenen Tomatenpüree bestreichen. Von den gegarten Kirschtomaten die Haut abziehen und entweder in die Suppe oder auf die "Brotbrücke" setzen. Das Eis in die Tellermitte setzen, die kalte Suppe darum herum angießen, einige Oliven hineingeben und die Brotscheibe anlegen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 6. Juli 2011

Kalte Tomaten-Suppe mit Blätterteig-Taschen

Für vier Portionen

4 Stiele Basilikum	250 g Frischkäse	3 Eier (Klasse M)
50 g Parmesan	3 EL Semmelbrösel	1 Rolle Blätterteig
2 EL Sahne	500 g Tomaten, reif	400 ml Tomatensaft
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian	3 EL Balsamico, hell
2 EL Olivenöl	Chili, Zucker	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Basilikum waschen, trocken schleudern, die Blätter abzupfen und klein schneiden. Zwei Eier trennen sowie den Parmesan fein reiben. Anschließend das Basilikum mit dem Frischkäse, den zwei Eigelben, dem Parmesan sowie den Semmelbröseln verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Blätterteig ausrollen. Kreise von etwa sechs Zentimeter Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Je einen Teelöffel Füllung darauf geben. Das übrige Ei trennen und das Eigelb mit zwei Esslöffeln Sahne verquirlen. Die Ränder des Blätterteigs mit der Eigelb-Sahne-Mischung einstreichen. Anschließend zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder gut zusammen drücken. Mit dem restlichen Eigelb einstreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und würfeln. Den Thymian waschen, trocken schleudern und die Blättchen abzupfen. Die Tomatenwürfel anschließend mit dem Tomatensaft, der Knoblauchzehe und den Thymianblättchen in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili würzen, Abschließend den Balsamicoessig sowie das Olivenöl zugeben und nochmals kräftig mixen. Die Suppe in gekühlten Gläsern servieren. Die Blätterteigtaschen auf einer Platte anrichten.

Horst Lichter am 30. Juni 2012

Kaltes Kräuter-Süppchen mit Knoblauch-Baguette

Für 2 Personen

400 g Petersilienwurzel	1 kleine Salatgurke	1 Stange Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	4 Scheiben Baguettebrot	0,5 Bund gemischte Kräuter
80 g Schlagsahne	250 ml Buttermilch	2 TL Meerrettich
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Petersilienwurzel und den Staudensellerie schälen und in Würfel schneiden. Das Gemüse in der Sahne zugedeckt etwa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend wieder vom Herd nehmen. Die Kräuterblätter abzupfen, einige beiseitelegen und den Rest klein schneiden. Nun die Gemüsemischung mit den zerkleinerten Kräutern, dem Meerrettich und der Buttermilch fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Das Baguettebrot mit Olivenöl beträufeln, mit Knoblauch abreiben und beidseitig in einer Pfanne rösten. Die kalte Kräutersuppe in Gläser anrichten, mit Kräuterblättchen garnieren und mit dem Knoblauchbaguette servieren.

Horst Lichter am 19. August 2011

Karotten-Ingwer-Suppe mit karamellisierten Apfel-Spalten

Für 2 Personen

125 g Karotten	1 Zwiebel	1 kleine Strauchtomate
1 rotbackiger Apfel	1 Knoblauchzehe	40 g kalte Butter
400 ml Gemüsefond	100 ml Schlagsahne	20 g Ingwer
2 TL Puderzucker	1 Prise milder Curry	1 Prise Korianderkörner
1 Prise Pimentkörner	1 Prise schwarze Pfefferkörner	1 Prise zerstoßene Zimtsplitter

Die Karotten schälen, die Zwiebel abziehen und halbieren. Die halbe Zwiebel mit den Karotten und der Tomate klein schneiden. In einem Topf einen Teelöffel Puderzucker bei milder Hitze hell karamellisieren, das Gemüse dazugeben und darin anschwitzen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und das Gemüse etwa 20 Minuten leise köcheln lassen. Den Apfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Zwei Spalten des Apfels schälen, klein schneiden und mit dem Ingwer, zwei Knoblauchscheiben und dem Curry in die Suppe geben. Die Korianderkörner, Piment, die Pfefferkörner und die Zimtsplitter zermörsern und die Suppe damit zusätzlich würzen. Die Sahne und 30 Gramm der Butter zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer pürieren. In einer Pfanne den übrigen Puderzucker bernsteinfarben karamellisieren. Die restlichen Apfelspalten einlegen, die restliche Butter hinzufügen und die Spalten darin von beiden Seiten hell anbraten. Die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen, auf Tellern anrichten und mit den Apfelspalten garnieren.

Alfons Schuhbeck am 24. Februar 2011

Karotten-Kokos-Suppe mit Curry-Garnelen

Für vier Personen

1 Stange Zitronengras	40 g Ingwer	1 Schote Chili, rot
1 Schote Chili, grün, mild	1 Limette	0,5 TL Korianderkörner
5 EL Rapsöl	12 Riesen-Garnelen	300 g Möhren
2 Schalotten	1 EL Zucker, braun	500 ml Gemüsefond
350 ml Kokosmilch, ungesüßt	20 g Kokosraspeln	20 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für das Curry eine Stange Zitronengras mit dem Messerrücken zerklopfen und in Stücke schneiden. 20 Gramm Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend beide Chilis halbieren und je nach gewünschter Schärfe mit oder ohne Kerne klein schneiden. Die Schale der Limette abreiben. Das Zitronengras, den Ingwer, die Chilis, die Korianderkörner, die Limettenschale sowie drei Esslöffel Rapsöl in einen Mörser geben und zu einer Paste zerreiben. Die Garnelen von der Schale befreien, den Darm entfernen und abspülen. Anschließend trocken tupfen, großzügig mit dem Curry bestreichen und gut durchziehen lassen. Das restliche Curry lässt sich gut im Kühlschrank aufbewahren. Die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den restlichen Ingwer schälen und fein reiben. Das übrige Rapsöl in einem Topf erhitzen. Nun die Schalotten, den Ingwer und die Möhren darin andünsten. Das Ganze mit Zucker bestreuen, kurz anrösten und anschließend mit dem Gemüsefond und 200 Milliliter Kokosmilch ablöschen. Die Suppe einmal aufkochen, danach das Gemüse bei geschlossenem Deckel 20 Minuten bei milder Hitze garen. Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und alles mit Hilfe einer Suppenkelle durch ein Sieb streichen. Nun nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin von beiden Seiten anbraten und mit Salz würzen. Die restliche Kokosmilch in einem kleinen Topf erwärmen und mit einem Schneebesen oder einem elektrischen Milchschaumer aufschäumen. Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Abschließend die Karottensuppe in tiefe Teller geben und mit etwas Kokoschaum verzieren. Jeweils drei Garnelen dazu servieren und nach Belieben mit den gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Johann Lafer am 20. August 2011

Karotten-Suppe mit Parmesan-Nocken

Für 2 Personen

200 g Karotten	1 Schalotte	10 g Ingwer
0,5 Zitronen	30 g Butter	150 g Ricotta
20 g Parmesan	1 TL rosa Pfefferbeeren	1 TL Zucker
400 ml Gemüsefond	1 EL Rapsöl	Chili
Salz	Pfeffer, schwarz	

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen, den Ingwer und die Karotten schälen und alles in dünne Scheiben schneiden. Anschließend in der Pfanne leicht andünsten, den Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und die Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die Butter hinein geben, die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Den Ricotta in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Parmesan reiben und ihn mit etwas Chili, Salz und Pfeffer unter den Ricotta heben. Mit zwei Löffeln Nocken aus dem Ricotta formen. Die rosa Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen. Die Karotten-Suppe mit den Nocken auf einem tiefen Teller anrichten, mit den gestoßenen rosa Pfefferbeeren bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 14. Oktober 2011

Karpfen-Suppe

Für 6 Personen:

1 Karpfen (ca. 2 kg)	200 g Bacon-Speckwürfel	30 g getr. Suppengrün
350 g Ajvar (ungarisch)	2 70g-Dosen Tomatenmark	200 g Zwiebeln
200 g Schmand	100 g Butter	Zitrone, Salz, Pfeffer
Chili-Pfeffer		

Am Vortag:

Den Karpfen entschuppen und mit der Haut filetieren; dabei Gräten entfernen.

Hinweis:

Das Entfernen der Seiten-Gräten ist beim Karpfen praktisch unmöglich, da sie als Y-Gräten (also zwei-beinig) in der Haut verankert sind. Die Verankerung löst sich erst mit dem Garen. Wer unbedingt gräten-freie Karpfen-Stücke haben möchte, schneide den Seiten-Streifen, in dem sich die Seiten-Gräten befinden, durch Längsschnitte mit einem sehr scharfen Messer heraus.

Die Filets in ca. 4 cm große Stücke schneiden, mit Zitrone betreufeln und in den Kühlschrank stellen.

Aus den Fischresten (Gräten, Kopf) mit 2 l Wasser - besser ist Brühe - einen Fischsud bereiten; eine halbe Stunde vor dem Ende das Suppengrün hinzufügen; den Fischsud abseihen und kaltstellen.

Am Esstag:

Zwiebeln mit der Brotmaschine in dünne Ringe schneiden.

Die Speckwürfel braten bis das Fett ausgetreten ist; die Grieben vom Fett trennen und pürieren. In einen Topf die mit Salz und Pfeffer gewürzten Karpfenstücke mit den Zwiebelringen schichten. Ajvar, Tomatenmark und die pürierten Grieben im Fischsud verrühren, aufkochen lassen. Den Fischtopf mit dem Fischsud auffüllen, Butter hinzufügen; alles sehr langsam auf ca. 80°C erwärmen - fertig; gegebenenfalls mit Chili nachwürzen.

Beim Servieren vor dem Auffüllen den mit Schmand gefüllten Esslöffel auf den Teller legen.

Wer möchte: Croutons und Basilikum einstreuen.

NN am 17. April 2012

Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit knusprigen Weißbrot-Würfeln

Für zwei Personen

1 Kartoffel (á 180 g)	1 Scheibe Toastbrot	30 g Karotten
30 g Knollensellerie	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL kalte Butter	100 g Sahne
400 ml Gemüfefond	1 Lorbeerblatt, klein	1/2 Bund Bärlauch
30 g Ingwer	1 Prise mildes Chilipulver	1 Muskatnuss
Pfeffer, Salz		

Den Sellerie und die Karotten putzen und schälen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Kartoffel schälen und waschen. Anschließend das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Die Gemüswürfel in einem Topf mit dem Fond und dem Lorbeerblatt am Siedepunkt etwa 20 Minuten weich ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Lorbeerblatt auf dem Topf nehmen, die Sahne mit zwei Esslöffeln Butter, dem Knoblauch und dem Ingwer in die Suppe geben und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer, einer Prise Chilipulver und etwas Muskatnuss, sowie ein wenig Zitronenabrieb abschmecken. Den Bärlauch gründlich waschen, die Stiele entfernen, anschließend die Blätter abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Abschließend den Bärlauch in die Suppe geben und kurz darin ziehen lassen. Die Toastbrotscibe in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in der restlichen Butter bei milder Hitze goldbraun braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelsuppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten und mit den Weißbrotwürfeln garnieren.

Alfons Schuhbeck am 20. April 2012

Kartoffel-Curry-Eintopf mit Spinat

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1,5 kg Kartoffeln, fest	1 Stange Zitronengras
1 rote Chilischote	1 Bund Lauchzwiebeln	2 EL Butterschmalz
Thaicurry	800 ml Gemüsebrühe	Salz, Zucker
1/2 rote Paprika	200 g TK-Spinat	40 g Erdnüsse
Holzspieße		

waschen, schälen und (bis auf zwei Kartoffeln) würfeln. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen, oberes und unteres Ende abschneiden. Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Lauchzwiebeln putzen und waschen. Vom Lauch das Grün abschneiden und beiseite legen. Das Weiße vom Lauch würfeln. 1 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln, Lauch und Zitronengras darin anbraten. Kartoffelwürfel zufügen. Thaicurry darüber stäuben und kurz mit rösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen. Abdecken und ca. 30 Minuten garen. Paprika putzen und in gleich große Stücke schneiden. Übrige Kartoffeln in Würfel (ca. 1,5 cm Kantenlänge) schneiden und in wenig Salzwasser knapp gar kochen. Kartoffelwürfel und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken und im übrigen Butterschmalz braten, bis die Kartoffeln goldbraun und die Paprikastücke weich sind. Aufgetauten Spinat ausdrücken und grob hacken. Zum Eintopf geben, kurz erwärmen und würzen. Erdnüsse darüber streuen. Mit Kartoffel-Paprika-Spießen anrichten.

Jacqueline Amirfallah 19. Dezember 2012

Kartoffel-Meerrettich-Suppe

Für 2 Portionen

1 Saiblingsfilet	30 g frischer Meerrettich	250 g Kartoffeln
50 ml Weißwein	500 ml Gemüsegond	250 ml Sahne
100 g Weißbrot	1 Schalotte	1 Zitrone
Rosmarinblätter	Petersilie	Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Zunächst die Haut des Saiblings abziehen und aus dem Filetstück feine Würfel schneiden, ähnlich einem Tatar. Das Weißbrot in Scheiben schneiden, würfeln und in einer Pfanne unter Zugabe von Butter leicht anrösten. Eine Schalotte abziehen, klein schneiden und gemeinsam mit etwas Rosmarin zu dem Weißbrot in die Pfanne geben. Sobald die Weißbrotcroustons knusprig sind, aus der Pfanne nehmen, mit dem Saiblingstatar vermengen und noch einmal leicht mit Salz nachwürzen. Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft mit ein wenig Öl und fein gehackter Petersilie zu der Brot-Saiblingstatar-Mischung geben. Die Kartoffeln schälen, und in verhältnismäßig dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben leicht salzen und mit in den Topf geben. Ein bis zwei Rosmarinblätter mit hinein geben und alles mit Weißwein ablöschen, bis der Alkohol verdampft ist. Nun den Gemüsegond hinzugeben und alles auf kleiner Flamme kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Schließlich die Sahne hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen. Die Mischung nun in einen Mixer geben oder alternativ mit einem Stabmixer fein pürieren, sodass ein Schaum entsteht. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Meerrettich an der Spitze schälen und mit einer Reibe fein in die Suppe reiben. Das Tatar in einen Servierring füllen, darin aufschichten und auf Tellern anrichten. Die Kartoffel- Meerrettich-Suppe noch einmal kurz mixen und um den Servierring herum auf die Teller geben. Schließlich noch ein wenig Meerrettich mit einer Reibe über die Suppe und das Tatarwürmchen geben, den Servierring abnehmen und das Gericht servieren.

Steffen Henssler am 03. 04. 2012

Kartoffel-Suppe mit schwarzem Knoblauch und Fenchel

Für vier Personen

0,5 Zwiebel	300 g Kartoffeln	1 EL Butter, braun
0,5 TL Tomatenmark	750 ml Geflügelfond	150 g Sahne
2 Zehen Knoblauch, schwarz	1 TL Fenchelkörner	1 Zacken Sternanis
0,5 Zitrone	3-4 Zweige Fenchelgrün	1 EL Schnittlauchröllchen
Butter, Pfeffer, Salz		

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in einem Topf bei milder Hitze in der braunen Butter anschwitzen. Das Tomatenmark hinein rühren und etwas mitschwitzen lassen. Die Kartoffeln dazu geben, mit Geflügelfond auffüllen und am Siedepunkt 20 bis 30 Minuten weich ziehen lassen. Die Sahne dazu geben und erhitzen. Eine schwarze Knoblauchzehe in Scheiben schneiden, mit etwas Butter in die Suppe geben und zu einer cremigen Suppe pürieren. Fenchelkörner und grob zerstoßenen Sternanis in eine Gewürzmühle füllen. Die Suppe mit etwas frisch gemahlener Fenchel-Anis-Mischung aus der Mühle und einigen Tropfen Zitronensaft oder Himbeeressig würzen. Mit Salz und Pfeffer abrunden. Den Bronzefenchel fein schneiden, unter die Suppe ziehen und beim Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 09. November 2012

Kartoffel-Suppe Surprise mit Speck

Für 2 Personen

250 g Kartoffeln	50 g Karotte	50 g Sellerie
50 g Petersilienwurzel	50 g Lauch	1 Zwiebel
1 EL Butter	50 g geräucherter Speck	500 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1/2 TL Majoran
100 ml Sahne		

Für die Einlage:

2 Eier	1 EL Essig	Salz
100 g dünner, geräucherter Speck	1/2 Bund Schnittlauch	2 EL Crème-fraîche
Kürbiskernöl		

Die Kartoffeln, Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Speckschwarte zugeben und ebenfalls anschwitzen. Gemüse hinzufügen, mit der Brühe auffüllen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Majoran zugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Dann den Speck herausnehmen, Sahne zugeben und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Nochmals abschmecken. Für die Eier Wasser mit Essig und Salz zum Kochen bringen. Ein Ei in eine Suppenkelle oder Tasse schlagen, dabei das Eigelb nicht beschädigen. Das Ei in das sprudelnde Wasser gleiten lassen. Dabei das Eiweiß mit einem Esslöffel über das Eigelb ziehen. Die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser gerade nicht mehr siedet. Das Ei etwa 4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und mit dem Finger überprüfen, ob das Eiweiß fest und das Eigelb noch weich ist. Ausgefranstes Eiweiß abschneiden und das Ei auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne kross ausbraten. Das Fett abschütten und den Speck auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Je ein pochiertes Ei einlegen und mit Suppe bedecken. Je ein Löffel Crème-fraîche obenauf geben und mit den Speckstreifen und dem Schnittlauch bestreuen. Mit dem Kürbiskernöl darüber träufeln.

Otto Koch Freitag, 11. Februar 2011

Kichererbsen-Eintopf mit Lamm-Hack-Bällchen

Für 2 Personen

200 g Kichererbsen	1 Zwiebel	1 rote Chili-Schote
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	Kreuzkümmel, gemahlen
600 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Brötchen vom Vortag
1 Bund Frühlingszwiebel	1 grüne Paprika	200 g Lammfleisch
Kurcuma		

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Chili-Schote halbieren die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Zwiebel anbraten, Tomatenmark, Kreuzkümmel und Chili zugeben und mit Brühe aufgießen. Eingeweichte Kichererbsen, abgießen, abtropfen lassen und dazu geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 Stunde kochen, bis die Kichererbsen weich sind. Brötchen in etwas Wasser einweichen. Frühlingszwiebellauch putzen und fein schneiden. Die Paprika-Schote halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Lammfleisch durch den Fleischwolf drehen. Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken und mit Lammhack, 3 EL Frühlingslauch, etwas Salz, Pfeffer und Curcuma würzen. Aus der Masse kleine Bällchen von ca. 2 cm Durchmesser formen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Bällchen anbraten. Wenn sie fast gar sind, restlichen Zwiebellauch und die fein geschnittene Paprika-Schote zugeben und mit braten, mit Salz abschmecken. Wenn alles fertig gebraten ist, die Bällchen mit Paprika unter den Kichererbseneintopf mischen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 02. März 2011

Kohl und Pinkel

Für 4 Personen

2 kg Grünkohl	Salz	2 Zwiebeln
80 g Schweineschmalz	1 EL weißer Kandis	150 g durchw. Räucherspeck
450 g Kasseler Rippenspeer	1/2 – 3/4 l Gemüsebrühe	2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner	4 EL Haferflocken	1 EL Senf
4 Grützwürste	Pfeffer	

Den Grünkohl putzen, waschen und die Stiele entfernen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Grünkohl darin etwa 2 Minuten blanchieren. Den Kohl in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Grünkohl ausdrücken und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Den Kandis hinzufügen und leicht karamellisieren. Den Grünkohl, den Räucherspeck und das Kasseler hinzufügen. Die Brühe angießen, die Lorbeerblätter und die Pimentkörner dazugeben. Alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 45 Minuten leicht köcheln lassen. Die Hafergrütze und den Senf unterrühren, die Würste dazugeben und alles zugedeckt weitere 20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck und das Kasseler aus dem Topf heben, kurz abtropfen lassen und aufschneiden. Den Grünkohl mit den Grützwürsten, dem Kasseler und dem Speck auf Tellern anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Jörg Sackmann 06. Dezember 2011

Kopfsalat-Erbesen-Suppe mit Minze

Für 2 Personen

150 g Erbsen, Tk	1 Zwiebel	1 Kopfsalat
50 g Kochschinken	1 Muskatnuss	2 Zweige Minze
2 Zweige glatte Petersilie	1 EL kalte Butter	350 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	1 Prise mildes Chilipulver	Minze
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte in Würfel schneiden. Die andere Hälfte wird nicht verwendet. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Erbsen hinzugeben und mit dem Geflügelfond aufgießen. Vier Esslöffel Erbsen als Beilage beiseite legen. Die Sahne und die Butter zu der Suppe geben und pürieren. Mit Salz, Chili und etwas frisch geriebenem Muskat abschmecken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Von dem Kopfsalat zwei Blätter lösen und waschen. Anschließend in feine Streifen schneiden. Die Petersilie und die Minze zupfen. Den Schinken, den Salat, die Erbsen, die Petersilie und die Minze in tiefe Teller geben. Die Suppe nochmals aufschäumen und in die tiefen Teller geben. Die Suppe mit der Minze garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 10. Juni 2011

Kopfsalat-Erbesen-Suppe

Für 4 Personen:

100 g Kopfsalat	1 Zwiebel	1 EL Öl
50 ml Weißwein	0,75 l Gemüsebrühe	250 g grüne Erbsen, TK
100 g Sahne	Salz, Zucker	Cayennepfeffer
Muskatnuss	Minzeblätter	2 Scheiben Toastbrot
3 EL Butter	4 Sch Bauchspeck	

Den Kopfsalatblätter und die Minzeblätter waschen, durch Schleudern trocknen und in möglichst feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden.

Das Toastbrot entrinden und in 5 mm große Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin bei milder Hitze goldbraun rösten.

Die Croutons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit dem Öl goldbraun anbraten.

Die Speckwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Croutons vermischen.

Für die Einlage die Zwiebeln in einem Topf bei mittlerer Hitze im Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen, mit der Brühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen. Die Erbsen hinzufügen und drei Minuten ziehen lassen. Die Sahne hinein geben und alles mit einem Mixer fein pürieren. Dabei darauf achten, dass nur auf der Suppenoberfläche püriert wird, damit die Erbsen nicht kaputt gehen. Abschließend mit Salz, Zucker, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Abschließend Kopfsalatstreifen und Minzestreifen in eine Suppentasse füllen, darauf die Suppe verteilen und mit Speckcroutons verfeinern.

NN

Kopfsalat-Gurken-Gazpacho mit Makrelen-Tatar

Für 4 Personen

Für die Gazpacho:

2 Salatgurken	2 Kopfsalate	1 grüne Paprika
1 Knoblauchzehe	2 Blatt Gelatine	Meersalz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Msp. Piment-d'Espelette	ca. 200 ml Olivenöl
100 g Baguette	50 ml Tomatenessig	

Für das Makrelentatar:

2 Schalotten	2 Tomaten	6 grüne Oliven, entkernt
1/2 Bund Schnittlauch	140 g Makrelenfilet, ohne Haut	30 ml Walnussöl
10 ml Tomatenessig	Meersalz, Pfeffer	

Für die Gazpacho:

Gurken waschen, schälen, entkernen und klein schneiden. Die Kopfsalate putzen, waschen, von den dunkelgrünen Blättern die Strünke entfernen, die Salatherzen zur Seite stellen. Paprika waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Salatgurken, Paprika, Kopfsalatblätter, Knoblauch mit etwas Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Piment d'Espelette in einen Mixer geben und fein pürieren. 2 EL Wasser in einem Topf erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine zum gemixten Gemüse geben. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Ca. 150 ml Olivenöl nach und nach einrühren und die Suppe kalt stellen. Das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend mit etwas Meersalz würzen. Für das Makrelentatar Schalotten schälen und fein würfeln. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, dann die Haut abziehen, Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Oliven fein hacken. Schnittlauch abspülen, trocken schüttern und fein schneiden. Vom Fischfilet alle Gräten ziehen, dann in sehr feine Würfel schneiden. Gewürfelten Fisch mit Schalotten, Tomaten, Oliven und Schnittlauch in einen Schüssel geben, Walnussöl und Tomatenessig zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Tatar in einen Ring (ca. 6 cm Durchmesser) in einem tiefen Teller füllen, den Ring vorsichtig abziehen die vorbereiteten Baguettescheiben darum herum garnieren und die Kopfsalatherzen obenauf geben. Die Gazpacho aufmixen, und mit dem Tomatenessig abschmecken. Gazpacho vorsichtig in die vorbereiteten Teller füllen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 16. August 2011

Kopfsalat-Suppe mit Ingwer und Bach-Saibling

Für 2 Personen

1 Kopfsalat, à 400 g	100 g Bachsaiblingsfilet	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer, klein	1 Limette
100 ml Gemüsefond	50 ml Sahne	1 TL Limonenöl
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Herzen der Kopfsalate für die Einlagen heraus schneiden. Die restlichen Blätter zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Salatblätter in kochendem Wasser blanchieren, bis sie zusammenfallen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten glasig anbraten. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen und aufkochen lassen. Die Salatblätter und die restliche Butter in den Topf geben und pürieren. Den Ingwer schälen und reiben. Die Suppe mit etwas Ingwer und Salz abschmecken. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Schale der Limette reiben und den Fisch mit dem Limettenabrieb und Ingwer würzen. Anschließend mit Olivenöl beträufeln und im Backofen 8-10 Minuten garen. Die Salatherzen in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Salatherzen darin anschwitzen. Mit Salz, Limonenöl und etwas geriebenen Ingwer würzen. Die Kopfsalatstreifen in tiefen Tellern anrichten. Die Bachsaiblingsfilets auf die Streifen setzen. Die Sahne schlagen und unter die Suppe mixen. Die Suppe eingießen und servieren.

Cornelia Poletto am 10. Februar 2012

Kräuter-Rahm-Suppe mit Knoblauch-Croutons

Für 2 Personen

2 feste Kartoffeln	4 Scheiben Toastbrot	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 TL Butterschmalz	2 EL Butter
250 ml Sahne	20 ml Anisschnaps	250 ml trockener Weißwein
350 ml Gemüsefond	1 Schale Gartenkresse	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Kerbel	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Estragon
2 Zweige Thymian	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, den Fond aufgießen und um ein Viertel einkochen lassen. Die Kartoffeln schälen und ganz fein raspeln. Einen Teil davon in die Weißwein-Fond-Reduktion geben und erneut leicht köcheln lassen. Die glatte Petersilie zupfen, in den heißen Fond geben, einmal durchrühren, beiseite ziehen und pürieren. Das Ganze passieren, mit der Sahne aufgießen und noch einmal aufkochen lassen. Anschließend mit einer Prise Salz, dem Anisschnaps und etwas Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Für die Knoblauchcroutons die Toastbrotsscheiben entrinden, in Würfel schneiden und zusammen mit den angedrückten Knoblauchzehen und den Thymianzweigen unter stetigem Rühren knusprig braun rösten. Anschließend die Croutons auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Gartenkresse, den Kerbel, die Basilikum- und die Estragonblätter zupfen. Den Kerbel fein hacken. Kurz vor dem Servieren den Kerbel, die Basilikum- und die Estragonblätter dazugeben. Das Ganze pürieren und mit der restlichen Butter erneut aufmixen, so dass die Suppe möglichst schaumig ist. Die Kräuterrahmsuppe mit den Knoblauchcroutons in tiefen Tellern anrichten, mit der Gartenkresse garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 18. März 2011

Kräuter-Suppe mit Lachs aus dem Ofen

Für zwei Personen

2 Lachsfilet, à 80 g	1 feste Kartoffel	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Kerbel	100 g junger Blattspinat	3 Zehen Knoblauch
1 Muskatnuss	1 Prise mildes Chilipulver	20 g kalte Butter
80 g Sahne	500 ml Gemüsefond	mildes Chilisalz
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffel schälen und in circa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Den Gemüsefond erhitzen und die Kartoffel darin circa 20 Minuten garkochen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Auf einen Teller Olivenöl geben, den Lachs daraufsetzen, mit Klarsichtfolie bedecken und für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Die Petersilie und den Kerbel zupfen und fein hacken. Den Blattspinat waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Kräuter und den Knoblauch mit der Sahne und der Butter zu dem Fond geben und pürieren. Die Suppe mit Salz, einer Prise Chilipulver und etwas Muskat abschmecken. Den Fisch aus dem Ofen nehmen, mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Chilisalz würzen. Die Suppe nochmals aufschäumen und in tiefe Teller geben. Den Lachs hineinsetzen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 23. März 2012

Kresse-Suppe mit Forellen-Tartar

Für 2 Portionen

1 Bund Brunnenkresse	400 ml Fond	80 ml Schlagsahne
2 Eier	2 EL Crème-fraîche	150 g Forellenfilet
100 ml eiskalte Sahne	1 Zwiebel	Zucker, Salz, Pfeffer
1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Petersilie	Öl

Zwiebel grob schneiden und im Topf mit Öl anschwitzen. Mit etwas Zucker bestreuen und mit Weißwein ablöschen. Das Ganze mit Fond auffüllen und köcheln lassen. Die Gräten der Forelle entfernen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft drüber träufeln. Einen Schuss Olivenöl dazugeben und vermengen. Blattpetersilie fein runter schneiden und dazu geben. Sahne mit den Eigelb und Crème-fraîche verrühren, in die heiße Brühe rühren und erhitzen, bis die Suppe dickflüssig wird, dabei nicht mehr kochen lassen. Die Suppe in einen Mixer geben und mit der Kresse zusammen mixen. In eine Schüssel füllen und das Tartar dazu geben. Mit Kresse verzieren.

Steffen Henssler am 20. Dezember 2012 (nach Kolja Kleeberg)

Linzen-Eintopf mit Kasseler

Für vier Personen

250 g Teller Linsen	1 Lorbeerblatt	2 Zwiebeln
2 Nelken	1 Knoblauchzehe	2 Stiele Majoran
1 Bund Suppengemüse	1 Esslöffel Tomatenmark	50 g Speck, durchwachsen
150 g Kasseler Aufschnitt	20 g Butter	4 Scheiben Bauernbrot, groß
0,5 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer	Zucker, Weißweinessig

Die Linsen in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt aufkochen. Eine Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Die Knoblauchzehe schälen. Zwiebel, Lorbeer, Knoblauch und Majoran zu den Linsen geben und 15 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die zweite Zwiebel schälen und würfeln. Vom Suppengemüse den Sellerie, die Karotten und die Petersilienwurzel putzen, waschen und klein würfeln. Den Speck würfeln und in einer Pfanne langsam auslassen, bis er schön knusprig ist. Das gewürfelte Gemüse zufügen und anschwitzen. Nun das Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Alles zu den Linsen geben und weiter kochen lassen. Den Lauch putzen, waschen und längs in etwa zehn Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Kasseler ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Linsensuppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzig abschmecken. Die gespickte Zwiebel, den Knoblauch und den Majoran vor dem Servieren entfernen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und je eine Portion Kasselerstreifen und Lauch darauf verteilen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit jeweils einer Scheibe Brot servieren.

Horst Lichter am 17. November 2012

Linsen-Velouté

Für 4 Personen

200 g grüne Linsen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	50 ml Weißwein	1 l Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Lauch	1 Zweig Thymian	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	evtl. 50 ml Trüffelsaft	2-3 EL Balsamico
Salz, Pfeffer		

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Schweinenetz in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser über Nacht gut wässern. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Linsenvelouté die Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Die eingeweichten Linsen abschütten, mit in den Topf geben, mit Geflügelfond aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und die Linsen ca. 1 Stunde weich kochen. In der Zwischenzeit Sellerie und Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Sellerie und Karotte anschwitzen, etwas später Lauch dazugeben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Linsen weich sind, das Lorbeerblatt entfernen. Sahne, Crème-fraîche und Trüffelsaft zu den Linsen geben. Mit einem Küchenmixer leicht aufmixen, so dass eine nicht ganz feine Suppe entsteht. Thymian und angeschwitzte Gemüswürfel untermischen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 24. Januar 2011

Möhren-Joghurt-Suppe mit Estragon-Baiser

Für 4 Personen

500 g Möhren	1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
Salz, Zucker	1 Prise Anissamen	1 l Hühnerbrühe
1 Bund Estragon	3 Eiweiß	50 g Speisestärke
150 g Naturjoghurt	2 EL Butter	

Die Möhren schälen und bis auf eine in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen, Möhren zugeben und mit einer Prise Salz, Zucker und Anis bestäuben. Gemüsebrühe angießen und die Möhren weich dünsten. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Eiweiß mit einem Schneebesen oder Handrührgerät zu Schnee aufschlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. Speisestärke und eine Prise Salz unterrühren, 1 TL Joghurt und die Hälfte des Estragons unterheben. Die Eischneemasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Tupfen spritzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit eine Möhre in feine Streifen schneiden und diese in einer Pfanne mit Butter weich dünsten. Mit einer Prise Salz würzen. Die weich gekochten Möhren in der Brühe pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe nicht mehr kochen lassen und den restlichen Joghurt unterrühren. Restlichen Estragon untermischen und die Suppe abschmecken. Gebratene Möhrenstreifen in Suppenteller geben. Mit der Suppe auffüllen und mit Estragonbaisers anrichten.

Jacqueline Amirfallah 28. März 2012

Maronen-Creme-Suppe mit krossem Speck

Für 4 Personen

400 g Maronen (vakuumverpackt)	1 Stange Lauch, klein	50 g Knollensellerie
1 Zwiebel	2 EL Butter	1 Ltr. Geflügelfond
100 ml Weißwein, trocken	150 g Sahne	50 g Crème-fraîche
2 EL Weinbrand	4 Scheiben Baconspeck	1/2 Bund Petersilie, glatt
Salz	Pfeffer, schwarz	Zucker

Den Sellerie sowie die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch putzen, danach den weißen und hellgrünen Teil ebenfalls würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin glasig dünsten. Vier Maronen beiseitelegen, die restlichen mit zu dem Gemüse geben und kurz mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Sahne einrühren und kurz aufkochen lassen. Abschließend die Crème-fraîche einrühren und nach Belieben mit dem Weinbrand verfeinern. Erneut mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Baconspeckscheiben in einer Pfanne ohne Fett kross ausbraten. Die Petersilie abbrausen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Die zur Seite gelegten Maronen klein schneiden und auf vier Suppenteller verteilen. Die heiße Suppe darüber verteilen, mit dem Speck und etwas gehackter Petersilie garniert servieren.

Horst Lichter am 25. Februar 2012

Maronen-Creme-Suppe mit Orangen-Zimt-Croûtons

Für 2 Personen

400 g Maronen, vorgegart	3 Toastbrotscheiben	1 unbehandelte Orange
1 Zwiebel, klein	3 EL Butter	Butterschmalz
250 ml Sahne	100 ml Milch	80 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsefond	Zimtpulver	Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, die Maronen und den Fond hinzugeben und etwas einköcheln lassen. Anschließend die Sahne und die Milch angießen, aufkochen lassen und fein pürieren bzw. aufschäumen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Toastbrotwürfel langsam braun rösten. Etwas Schale von der Orange reiben. Anschließend etwas Orangenschale und Zimtpulver hinzugeben und die Toastbrotwürfel auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Suppe vor dem Servieren noch einmal gut aufschäumen. Die Maronencremesuppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Orangen-Zimt-Croûtons garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 04. November 2011

Meerrettich-Schaum-Suppe mit gebackenem Kalb-Tafelspitz

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Karotte	100 g Sellerie
100 g Lauch	1 Kartoffel, mehlig	30 g Butter
50 ml Weißwein	700 ml Tafelspitzbrühe	150 ml Sahne
1 Meerrettichwurzel	1 Zitrone, unbehandelt	1 Kalbstafelspitz, gekocht
2 l Wasser	2 Eier (Kl. M)	50 g Mehl
150 g Pankobrösel	1 Bund Schnittlauch	Fett
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Tafelspitz kalt abbrausen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Das Fleisch sollte mit Wasser bedeckt sein, ohne darin zu schwimmen. Bei hoher Hitze so lange aufkochen lassen, bis sich Schaum auf der Wasseroberfläche gebildet hat. Diesen Schaum mit einer Kelle abschöpfen und entsorgen. Anschließend die Temperatur soweit reduzieren, dass es nur noch leicht köchelt und der Topf geschlossen werden kann. Zwei bis drei Teelöffel Salz zugeben (etwa einen Teelöffel pro Liter) und ein bis zwei Stunden köcheln lassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Karotten, den Sellerie und die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend den Lauch putzen, waschen und ebenfalls klein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse sowie die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit 700 Millilitern der Tafelspitzbrühe auffüllen. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Das Gemüse mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen. 100 Milliliter Sahne zu der Suppe geben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen sowie die Meerrettichwurzel reiben. Anschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer, dem Zitronensaft und dem frisch geriebenem Meerrettich abschmecken sowie mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Den Tafelspitz in grobe Würfel schneiden. Die übrige Sahne steif schlagen und mit den Eiern verquirlen. Die Fleischwürfel in dem Mehl wenden, durch die Eier ziehen und zuletzt in den Pankobröseln wenden. Im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Abschließend den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Gemüse in tiefe Teller verteilen, die Suppe darauf gießen, die gebackenen Fleischwürfel dazu servieren und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Johann Lafer am 11. Februar 2012

Minestrone di pollo

Für 4 Personen

Basilikumpesto:

1 Bund Basilikum	4 Zweige Minze	1 EL Pinienkerne, geröstet
1 EL Parmesan, gerieben	200 ml Olivenöl, bestes	Meersalz, fein
Pfeffer		

Minestrone:

1 Bund Suppengrün	1 Gemüsezwiebel	1 Freilandhähnchen, ca. 1 kg
100 ml Weißwein	2 – 3 l Geflügelbrühe	2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian	2 Zweige Petersilie	10 Pfefferkörner
1 Nelke	3 Pimentkörner	1 Bund Spargel, grün
6 Stangen Staudensellerie	100 g Erbsen, gepahlt	100 g Saubohnen, gepahlt
4 Bundmöhren	1 Spitzkohl, klein	200 g Suppennudeln, klein
Meersalz		

Basilikumpesto:

Die Blätter von den Stielen zupfen und alle Zutaten, bis auf den Parmesan im Mörser oder Mixer pürieren. Den geriebenen Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Minestrone:

Das Suppengrün waschen und putzen. Die Gemüsezwiebel halbieren und mit den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Öl dunkel bräunen. Das Freilandhähnchen waschen. Den Weißwein mit der Geflügelbrühe, dem Suppengemüse, der Zwiebel, den Lorbeerblättern, den Thymian- und Petersilienzweigen, den Pfefferkörnern, der Nelke und den Pimentkörnern in einen Topf geben, aufkochen und leicht salzen. Das Hähnchen hinein geben und auf kleiner Temperatur, kurz unter Siedepunkt, circa 45 bis 60 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit beim grünen Spargel nur die Enden abschneiden. Den Staudensellerie schälen und Fäden ziehen. In schräge Stücke von circa drei Zentimeter Länge schneiden. Die Erbsen und Saubohnen blanchieren, in Eiswasser abschrecken und von den Saubohnen die dünne Haut entfernen. Die Bundmöhren schälen. Den Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. Die restlichen Gemüse in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Das fertige Hähnchen aus der Brühe heben und tranchieren. Die Hühnerbrühe durch ein Spitzsieb passieren und in den Topf zurückgeben. Eventuell mit Meersalz abschmecken. Die Nudeln in kochendem Salzwasser „al dente“ garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das blanchierte Gemüse und circa vier Esslöffel Pasta zurück in die Brühe geben, erhitzen und in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Hähnchenbrust in Scheiben aufschneiden und darauf setzen. Mit Basilikumpesto servieren.

Tipp:

Aus den Hühnerkeulen und den restlichen Nudeln lässt sich am nächsten Tag ein wunderbarer Nudelsalat herstellen. Dafür das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen und in Streifen schneiden. Die restliche Pasta mit Pesto abschmecken, das Keulfleisch dazugeben und mit ein paar Streifen Parma-Schinken, Rucola und Kirschtomaten abrunden. Mit mildem Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Cornelia Poletto am 10. Februar 2012

Mischpilz-Suppe

für 4 Personen	500 g Mischpilze	1 Zwiebel	100 g geräucherter Schweinebauch
50 g Butter	1 TL Zitronensaft	Salz, Pfeffer	1 Pr Muskatnuss
3/4 l Fleischbrühe	0,13 l Sahne	1 Eigelb	Weißwein
1 Petersilie	1 Schnittlauch		

Pilze, wenn nötig, abbrausen, auf Küchenpapier trocknen, putzen und nicht zu klein schneiden. Zwiebel fein hacken.

Schweinebauch würfeln.

Schnittlauch-Röllchen schneiden.

Butter im Suppentopf zerlassen, Schweinebauch und Zwiebel darin andünsten. Pilze zugeben und wenden, mit Zitronensaft, wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Fleischbrühe aufgießen und die Suppe circa 10 Minuten köcheln lassen. Sahne, Eigelb und gehackte Petersilie einrühren, mit Weißwein und evtl. Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Schnittlauch-Röllchen bestreuen.

NN

Neapolitanische Bohnen-Suppe mit Rind

Für 2 Personen

100 g getr. Bohnenkerne	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
300 g Rindfleisch	1 rote Paprika	1 Peperoni
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	300 g Tomaten
Salz, Pfeffer	400 ml Fleischbrühe	30 g Hörnchennudeln
20 g fetter, ital. Speck	1 Prise Oregano	1/2 Bund Basilikum

Saubohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Bohnen abschütten und ohne Salz in einem Topf mit reichlich frischem Wasser weich kochen (ca. 1 Stunde). Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Fleisch in feine Würfel schneiden. Paprika-Schote und Peperoni von Strunk und Kernen befreien und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln und Fleisch in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anbraten. Tomatenmark, Knoblauch, Paprika, Peperoni und Tomaten dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe auffüllen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten dünsten. Dann die Nudeln zugeben und weiter dünsten, bis die Nudeln und das Fleisch weich sind. Den Lardo in feine Streifen schneiden. Die gekochten Bohnen abschütten und mit dem Lardo zur Suppe geben. Mit Oregano abschmecken. Am Schluss sollte die Suppe sämig sein, gegebenenfalls bei großer Hitze unter ständigem Rühren reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter unter ziehen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Februar 2011

Okroschka - Kalte Sommer-Suppe

Für 2 Portionen

1 Ei	2 EL Kräuternessig	Brühe
1 Kartoffel, klein gewürfelt	100 g Geflügelwurst	1 Becher Schmand
1 Becher Buttermilch	$\frac{1}{2}$ Gurke	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen
Dill, Schnittlauch	Pfeffer, Salz	

Das Ei hart kochen. Das Eigelb mit einer Gabel zerdrücken und in einer Schüssel mit dem Essig, Salz, Pfeffer und etwas Brühe sowie Salz und Pfeffer vermengen. Schmand und Buttermilch dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel klein würfeln und gar kochen. Die Gurke und die Radieschen fein würfeln, den Dill und den Schnittlauch fein hacken. Das Eiweiß klein hacken und mit den restlichen Zutaten (Kartoffel, Geflügelwurst, Gurke, Radieschen, Dill und Schnittlauch) zur Buttermilch-Mischung geben. Gut verrühren und kalt servieren.

Steffen Henssler am 28. 06. 2012

Orientalische Möhren-Joghurt-Suppe

Für 4 Personen

500 g Möhren	1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 Prise Safran	Salz, Zucker	1 Orange
1 l Gemüsebrühe	4 Bundmöhren mit Grün	4 Holzspieße
150 g griech. Joghurt	1 EL Butter	

Die Möhren schälen und bis auf eine in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Möhren zugeben und mit einer Prise Safran, Salz und Zucker würzen. Orange waschen, etwas Schale abreiben und auspressen. Möhren mit Orangensaft ablöschen, Gemüsebrühe angießen und die Möhren weich dünsten. Joghurt mit Salz, Orangenschale und wenig Safran abschmecken. Zurückbehaltene Möhre in kleine Würfel schneiden und in etwas Butterschmalz weich dünsten. Bundmöhren mit Grün schälen, das Möhrengrün etwas zurechtschneiden und die Möhren im restlichen Butterschmalz weich dünsten, in mehrere Stücke schneiden und jeweils eine Möhre auf einen Spieß stecken, es dabei so aussehen lassen als wäre die Möhre noch ganz. Die weich gekochten Möhren in der Brühe pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe nicht mehr kochen lassen, den Joghurt unterrühren, mit Butter montieren und abschmecken. Die Suppe mit den Möhrenwürfeln und den Spießen anrichten.

Jacqueline Amirfallah 07. November 2012

Pastinaken-Creme-Suppe mit Knoblauch-Kräuter-Sahne

Für 4 Personen

Suppe:

2 Zwiebeln	500 g Pastinaken	50 g Butter
Staudensellerie	150 g Sahne	Salz, Pfeffer
Zitronensaft		

Kräutersahne:

125 g Sahne	2 Knoblauchzehen	gemischte Kräuter
Zitronensaft	Salz, Pfeffer	

Servieren:

Muskatnuss	geriebener Parmesan
------------	---------------------

Suppe:

Zwiebeln und Pastinaken putzen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und beides kurz darin andünsten.

Einen guten halben Liter Wasser hinzufügen und alles 25 Minuten kochen lassen. Für den Geschmack gern noch etwas Liebstöckel oder Staudensellerie mit hineingeben.

150 Gramm Sahne dazugießen, sie nur ganz kurz mitkochen lassen und die Suppe fein pürieren und anschließend durch ein Haarsieb passieren. Etwa 200 Milliliter heißes Wasser hineingießen, um sie auf die perfekte Konsistenz zu bringen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Kräutersahne:

Zunächst 75 Gramm von der Sahne zusammen mit den zerdrückten Knoblauchzehen und einer Prise Salz aufkochen. Mit einem Haarsieb den Knoblauch herausfiltern und die Sahne in einer Edelstahlschüssel in Eiswasser abkühlen lassen. Ist sie kalt, die restliche kalte Sahne dazugießen und alles steif schlagen. Von den Kräutern nach Wahl die Blättchen abzupfen. Alle Kräuter ganz fein schneiden und unter die Knoblauchsahne heben.

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Servieren:

Das samtige Süppchen in vorgewärmten Tellern oder Suppentassen mit einer Haube von der Knoblauch-Kräutersahne servieren. Wer mag, kann noch einen Hauch frisch gemahlene Muskatnuss und sehr fein geriebenen Parmesan über die Suppe streuen.

Lea Linster am 06. Dezember 2011

Pastinaken-Suppe mit Wildschwein-Rolle

Für 4 Personen

1 kleine Zwiebel	1,5 kg Pastinaken	3 EL Butterschmalz
1 l Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt	1/2 Bund glatte Petersilie
500 g Wildschwein	50 g Sahne	Salz
Raz el Hanout	50 g Butter	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pastinaken schälen, ca. 50 g in 5 mm große Würfelchen schneiden, den Rest grob würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebeln anschwitzen, die groben Pastinakenwürfel zugeben und mit Geflügelbrühe auffüllen. Das Lorbeerblatt zugeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. Die klein gewürfelten Pastinaken in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch entgegen der Faser in dünne Scheiben schneiden, dann dünn plattieren (am besten legt man das Fleisch dazu zwischen einen Gefrierbeutel). Ca. 50 g Fleisch in kleine Stücke schneiden und mit 50 g Sahne in einem Cutter oder mit einem Pürierstab zu einer feinen Farce pürieren. Die Farce mit Salz abschmecken, Petersilie und die gebratenen Pastinakenwürfel darunter ziehen. Die Fleischscheiben mit Salz und Raz el Hanout würzen, mit der Farce bestreichen, aufrollen und die Röllchen mit Küchengarn binden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischröllchen von allen Seiten anbraten, dann in eine backofengeeignete Form geben und noch ca. 7 Minuten fertig garen. Die Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren, dann 50 g Butter mit einem Pürierstab untermixen und abschmecken. Die Suppe anrichten, die Röllchen aufschneiden, quer auf einen Spieß stecken und über den Suppenteller legen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 5. Januar 2011

Petersilienwurzel-Suppe

Für 2 Personen

2 Petersilienwurzeln, à 200 g	1 unbehandelte Zitrone	2 Schalotten
30 g Butter	400 ml Gemüsfond	1 EL Rapsöl
Rapsöl	6 Zweige glatte Petersilie	1 TL Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Eine Petersilienwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Einen Topf mit etwas Rapsöl erhitzen und die Petersilienwurzel und die Schalotten etwa zwei Minuten darin farblos anschwitzen. Das Gemüse mit dem Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Anschließend den Fond hinzugeben. Die Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 bis 20 Minuten leise köcheln lassen. Die restliche Petersilienwurzel schälen, von den Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Die Petersilienwurzelstreifen in dem Rapsöl frittieren und knusprig braten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen. Die Butter und die Petersilie zur Suppe geben und alles sehr fein pürieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Suppe mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Petersilienwurzel-Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den frittierten Wurzelstreifen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 27. Januar 2012

Pfifferling-Suppe

Für 3 Personen

10 g getr. Steinpilze, 1/8 l Wasser, 1/2 l Gemüsebrühe,
20 g Speck, 20 g Butter, 1 Schalotten,
200 g Pfifferlinge, Pfeffer, Salz, Thymian, Knoblauch,
1/8 l Weißwein.

Steinpilze unter fließendem Wasser abspülen. in eine kleine Schüssel geben und mit 1/8 l Wasser bedecken; ca. 1 Stunde weichen lassen.

Gemüsebrühe aufkochen auf niedriger Temperatur warmhalten.

Durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden.

Schalotte schälen, fein würfeln.

Frische Pfifferlinge putzen.

Frischen Knoblauch sehr klein schneiden.

In einer beschichteten Pfanne Butter auslassen und Speckwürfel darin anbraten. Schalotten im Speckfett andünsten. Pfifferlinge zufügen. Auf mittlerer Temperatur weichdünsten. Erst anschließend mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen. Knoblauch zufügen. Pilze mit Weißwein ablöschen und in die Gemüsebrühe geben. Steinpilze mit Einweichwasser ebenfalls in die Gemüsebrühe geben. Pilzsuppe kurz vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

NN

Pichelsteiner Eintopf mit Tafelspitz und Spitzkohl

Für 4 Personen

Spitzkohlpäckchen:

150 g Hackfleisch	0,5 Zwiebel	0,5 Brötchen, trocken
4 Spitzkohlblätter, groß	0,5 Bund Majoran, frisch	30 g Speck, durchwachsen
250 ml Geflügelbrühe	Paprikapulver, Schnittlauch	Pfeffer, Salz

Tafelspitz:

1,5 kg Rindfleisch, Tafelspitz	1,5 l Rinderfond	2 Flaschen Weißwein, trocken
3 Lorbeerblätter	2 Zwiebeln	Pfeffer, Salz

Eintopf:

0,5 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Möhre
100 g Knollensellerie	1 Petersilienwurzel	200 g Kartoffeln, fest
0,5 Stange Lauch	8 Wirsingblätter	300 g geräuch. Schweinebauch
4 EL Rapsöl	1 l Kalbsfond	Schnittlauchröllchen
Petersilie, gehackt	Pfeffer, frisch gemahlen	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Spitzkohlpäckchen:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schälen. Das Hackfleisch mit der Hälfte der Zwiebelwürfel und dem in Wasser eingeweichten und ausgedrückten Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Majoran kräftig würzen. Die Spitzkohlblätter blanchieren und abkühlen lassen. Die Blätter vorsichtig mit der Hackmasse füllen und mit Schnittlauch binden. Den Speck in Würfel schneiden und in einem Topf (mit Metallgriffen!) anbraten. Die restlichen Zwiebelwürfel dazugeben. Nun die gefüllten Spitzkohlblätter leicht anbraten. Deckel aufsetzen, Topf mit Brühe auffüllen und alles im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Tafelspitz:

Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, derweil den Fond und den Wein aufkochen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner und die geschälten Zwiebeln hinzufügen. Wenn alles kocht das Fleisch vorsichtig hinzugeben. Den Deckel auf den Bräter setzen, in den Ofen geben und etwa drei Stunden garen. Nach eineinhalb Stunden das Fleisch einmal wenden. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Eintopf:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Möhre, den Knollensellerie, die Petersilienwurzel und die Kartoffeln zurechtschneiden. Den Lauch putzen und in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Wirsingblätter waschen und in etwa fünf Millimeter breite Streifen schneiden. Das Schweinefleisch in drei bis vier Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Öl oder Schmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und kurz mit rösten. Mit dem Kalbsfond ablöschen und zugedeckt circa zehn Minuten weich dünsten. Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel, Kartoffeln, Wirsingstreifen sowie Lauch dazugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Den Eintopf mit Salz, frischem Pfeffer und einem Spritzer Weinbrand abschmecken und in vorgewärmten Schalen oder Tellern zusammen mit den Spitzkohlpäckchen und dem Tafelspitz anrichten. Nach Belieben mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.

© Spiegel TV infotainment/

Nelson Müller am 04. Februar 2011

Pilz-Eintopf

Für 4 Personen

200 g Weizenmehl	100 g Roggenvollkornmehl	1/2 Würfel Hefe
Salz	10 El Olivenöl	50 g geriebener Parmesan
1 schlanke Stange Lauch	800 g gemischte Pilze	15 g getr. Steinpilze
2 Zweige Rosmarin	10 Stiele Majoran	2 Knoblauchzehen
50 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein	1 El Butter
1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1–2 El Weißweinessig
Pfeffer		

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinkrümeln. $\frac{1}{4}$ Tl Salz, 2 El Olivenöl und 150 ml lauwarmes Wasser zugießen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Parmesan unterkneten.

Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Pilze gründlich putzen, grob in Stücke schneiden und in einen ofenfesten Schmortopf geben. Lauch, getrocknete Steinpilze, Rosmarin, 4 Stiele Majoran und Knoblauch zugeben und leicht salzen. Weißwein, Portwein, 50 ml heißes Wasser und Butter zugeben und den Topfdeckel schließen.

Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen. Den Teig um den Deckelrand legen und den Topf damit luftdicht verschließen. Auf dem Herd bei starker Hitze aufkochen lassen und anschließend im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 40 Min. garen.

Für das Kräuteröl die Blätter von 6 Stielen Majoran und der Petersilie abzupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit Essig und 8 El Olivenöl mischen und mit Salz würzen.

Nach Ende der Garzeit den Brotrand vorsichtig aufbrechen. Den Pilzeintopf mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Brotrand und dem Kräuteröl servieren.

Tim Mälzer am 15. 10. 2011

Pilz-Rahm-Suppe

Für 4 Personen:

150 g Schinken	1 rote Zwiebel	1 EL Tomatenmark
150 g Mischpilze	0,4 l Rotwein	0,5 l Sahne
4 Eigelb	1 Bitterschokolade	4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Öl	Muskat, Zucker	

Schinken fein würfeln.

Zwiebeln hacken.

Pilze würfeln.

Knoblauchzehen pressen.

Eigelb mit der Sahne aufschlagen.

Schokoladen-Splitter herstellen.

In einem Suppentopf den Schinken in Öl mit Butter anbraten; die Zwiebeln hinzufügen. Die Pilze, die Knoblauchzehen kurz mitbraten lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen; danach vom Feuer nehmen. Mit dem Sahne-Eigelb die Suppe legieren. Schokoladen-Splitter über die Suppe streuen.

NN

Pilz-Suppe

Für 4-6 Personen

10 g getrocknete Pilze	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
400 g mehliges Kartoffeln	400 g gemischte Pilze	4 Stiele Thymian
4 Stiele Majoran	8 El Olivenöl	Salz
100 ml Weißwein	900 ml Fleischbrühe	1 El Butter
Pfeffer	100 ml Schlagsahne	Zitronensaft
1 Beet Gartenkresse		

Getrocknete Pilze mit 200 ml heißem Wasser übergießen und mind. 10 Minuten einweichen. Zwiebeln in halbe Ringe, Knoblauch in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. 300 g Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Blättchen von Thymian und Majoran abstreifen und fein hacken. 4 El Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln, Pilze und Kräuter zugeben und 2 Minuten mitdünsten, dabei leicht salzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Brühe zugießen, eingeweichte Pilze und Einweichwasser zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten weich garen. Inzwischen 100 g Pilze putzen und in Scheiben schneiden. 2 El Öl und 1 El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Sahne zur Suppe geben und alles mit einem Schneidstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Mit den gebratenen Pilzen und etwas Kresse anrichten und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 24. 03. 2012

Polnische Gurken-Suppe

Für 2 Portionen

1 große Zwiebel, gewürfelt	2 Scheiben Schweinebauch	2 Kartoffeln (mittelgroß)
2 Möhren (mittelgroß)	3 Salzgurken	0,5 l Brühe
Butter, Salz, Pfeffer	4 EL Sahne	

Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren schälen, zerkleinern und in einem großen Topf in etwas Butter anschwitzen. Die Brühe angießen und den Schweinebauch hinzugeben. Bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Salzgurken auf einer Reibe grob raspeln und zur Suppe geben, sobald das Gemüse weich gekocht ist. Nun die Suppe mit Pfeffer, nach Bedarf auch mit etwas Salz und Gurkenwasser abschmecken. Den Schweinebauch herausnehmen, die Schwarte vom Schweinebauch entfernen, anschließend den Schweinebauch klein schneiden und auf dem Teller verteilen. Die Suppe darüber geben. In Polen wird nun üblicherweise Sahne untergehoben. Tipp:

Mit Bauernbrot und Schnittlauch servieren. Smaczno!

Steffen Henssler am 18. 06. 2012

Polnische Rote-Bete-Suppe (ohne Einlage)

Für 2 Portionen

1 Bund Suppengrün	3 Rote-Bete-Knollen	3 Pimentkörner
750 ml Wasser	1 geschälte Knoblauchzehe	2-3 EL Zitronensaft
Salz	Zucker	

Das Suppengrün schälen und würfeln. Die Rote-Bete-Knollen ebenfalls schälen und würfeln. Das Wasser erhitzen, das Gemüse gemeinsam mit Pimentkörnern und Knoblauch in einen Topf geben, mit etwas Salz und Zucker würzen und bei mittlerer Hitze weich kochen. Anschließend Den Zitronensaft hinzugeben. In tiefen Tellern anrichten und servieren. Guten Appetit!

Tipp:

Die Suppe wird in Polen auch ohne Gemüse als klare Suppe serviert!

Steffen Henssler am 20. 06. 2012

Rahm-Suppe vom Knollen-Sellerie mit Nuss-Strudel

Für 4 Personen

600 g Sellerie	1 Zwiebel	5 EL Butter
1 l Hühnerbrühe	15 Walnusshälften	15 Haselnüsse
3 Lauchzwiebeln	2 Zweige Thymian	Salz
1 EL Walnussöl	4 Blätter Filoteig	80 g Parmesan
2-3 EL Butterschmalz		

Den Knollensellerie schälen, ca. 100 g davon in sehr feine Würfel schneiden, den Rest in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Selleriestücke zugeben, mit Hühnerbrühe auffüllen und weich kochen. Die Nüsse fein hacken. Zwiebellauch putzen, waschen und fein schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter 2/3 der gehackten Nüsse und den Zwiebellauch anschwitzen. Mit Salz würzen, Thymian untermischen und mit 1 TL Walnussöl abschmecken. 2 EL Butter schmelzen. Die Filoteigblätter ausbreiten, mit der flüssigen Butter bestreichen, die Nussmasse darauf geben. Parmesan reiben und darüber streuen, dann zu kleinen Strudeln aufrollen. Feine Selleriewürfel in einer Pfanne mit Rest geschmolzener Butter anbraten. Die Suppe pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Mit 1 EL kalter Butter montieren und mit Salz und 1 TL Walnussöl abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Strudel von allen Seiten braten, herausnehmen und auf Küchentrepp legen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit gebratenen Selleriewürfeln und restlichen gehackten Nüssen bestreuen und die Strudel dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 19. Oktober 2011

Reis-Eintopf

Für 4–6 Personen

150 g Staudensellerie	150 g Möhren	4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	500 g Krustentiere	4 El Öl
200 ml trockener Weißwein	2 l Hummerfond oder Fischfond	200 g Fischfilet
250 g Risottoreis	50 g gehackte Mandeln	Zucker
Salz		

Staudensellerie putzen, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und alles fein würfeln. Krustentiere nach Belieben längs halbieren.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Min. andünsten. Mit Weißwein ablöschen und 1 Min. einkochen lassen. Fischfond zugeben und aufkochen. Fisch, Krustentiere, Reis und Mandeln zugeben. Alles mit 1 Prise Zucker und Salz würzen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) offen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 20–25 Min. garen.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

Rinder-Gulasch-Suppe

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz	300 g Rindfleisch
Salz	1 TL Paprikapulver, rosenscharf	1 EL Tomatenmark
600 ml Rinderbrühe	2 Kartoffeln, fest	1/2 rote Paprika
1/2 grüne Paprika	1 Chilischote	1 EL Olivenöl

60 g saure Sahne

Für die Brotstangen:

200 g Mehl	10 g Hefe	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl	Salz	1 TL Paprikapulver

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten. Das Rindfleisch in 0,5 cm kleine Würfel schneiden, mitbraten. Mit Salz und Paprika würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit der Brühe auffüllen und kochen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mitkochen bis alles weich ist. Die Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Ein Esslöffel Paprikawürfel beiseite stellen. Die Chilischote entkernen und sehr fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprikawürfel anbraten, Chili zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Brotstangen:

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Olivenöl und Wasser einen Teig herstellen. Salz und Paprikapulver unterkneten und den Teig kurz gehen lassen. Den Backofen auf 230 Grad (Umluft 210 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. 1 EL rohe Paprikawürfel zum Teig geben und verkneten. 30 cm lange dünne Stangen formen und 5 – 7 Minuten im Ofen backen. Die angebratenen Paprikawürfel zur Suppe geben, nochmal abschmecken und in vorgewärmte Teller füllen. Mit einem Löffel saurer Sahne garnieren und mit den Brotstangen servieren.

Jacqueline Amirfallah 28. Dezember 2011

Rote Bete Gazpacho, Calamaretti und Schnittlauch-Schmand

Für 4 Personen

400 g Rote Bete	1 Salatgurke	1 rote Paprika
1 Schalotte	150 ml Rote Bete Saft	100 ml Tomatensaft
100 ml Olivenöl	1 Zitrone	Meersalz
Chilipulver	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Schmand
200 g Calamaretti	2 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer

Rote Bete mit der Schale kochen, erst anschließend schälen. Salatgurke waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und grob schneiden. Rote Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Hälfte der Roten Bete grob würfeln und mit dem Rote Bete Saft, Gurke, Paprika, Schalotte, Tomatensaft und Olivenöl im Mixer fein pürieren. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Rote Bete Suppe mit etwas Zitronensaft, Salz und Chilipulver abschmecken, dann durch ein feines Sieb streichen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schmand mit dem Schnittlauch verrühren und mit Meersalz abschmecken. Die restliche Rote Bete in feine Würfel schneiden. Calamaretti waschen und fein schneiden. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl heiß anbraten, mit einem Spritzer Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rote Bete-Würfel und Calamaretti in die Mitte der Suppenteller geben, die Gaspacho angießen. Den Schnittlauchschild in kleinen Schälchen mit Löffel anrichten.

Michael Kempf Freitag, 28. Januar 2011

Rotkohl-Suppe

Für 4 Personen

Suppe:

300 g Rotkohl	0,5 Gemüsezwiebel	500 ml Geflügelfond
200 ml Sahne	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
Milch	Sonnenblumenöl	Balsamicoessig, weiß
Pfeffer	Salz	

Knusperspeck:

4 Scheiben Speck, dünn

Ziegenkäse:

4 Taler Ziegenfrischkäse	1 Ei	Mehl
Weckmehl	Walnüsse, gemahlen	Thymian, frisch
Butterschmalz	Pfeffer	Salz

Suppe:

Den Rotkohl und die Gemüsezwiebel putzen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die Rotkohlwürfel mit den Zwiebelwürfeln in etwas Sonnenblumenöl anschwitzen. Mit Brühe, Sahne und einem Schuss Milch auffüllen. Den Knoblauch und Thymianzweig dazugeben und köcheln bis der Rotkohl weich ist. Den Thymianzweig wieder herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, mixen und passieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Knusperspeck:

Die Speckscheiben auf ein Blech legen und im vorgeheizten Backofen circa acht Minuten backen.

Ziegenkäse:

Die Ziegenfrischkäsetaler in etwas Mehl wenden, dann in angeschlagenem, mit Salz, Pfeffer und gewürztem Ei, wenden. Zum Schluss in etwas mit gemahlene Walnüssen und frischem Thymian verfeinertem Weckmehl wenden und in Butterschmalz goldbraun backen.

Sybille Schönberger am 18. November 2011

Süßkartoffel-Zitronenmelisse-Suppe, Feigen-Rinder-Tatar

Für 2 Portionen

2 Süßkartoffeln	200 g Rinderhüftsteak	2 Feigen
500 ml Gemüsefond	500 ml Sahne	50 ml roter Portwein
1 Bio-Zitrone	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
frische Zitronenmelisse	Salz	schwarzer Pfeffer
Olivenöl		

Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwei Zwiebeln sowie die Knoblauchzehen abziehen und grob schneiden. Alles zusammen in einem heißen Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Süßkartoffeln mit in den Topf geben. Etwas von einer Zitrone reiben und die Zitrone auspressen. Abrieb der Zitrone ebenfalls in den Topf geben und das Ganze mit dem Zitronensaft ablöschen. Im Anschluss daran 50 ml roten Portwein dazugeben. Das Gemüse mit der doppelten Menge Fond auffüllen. Die Süßkartoffeln bei mittlerer Hitze gar kochen. Kurz vor dem Pürieren die Sahne dazugeben.

Tipp:

es gilt: 1 Teil Gemüse, 2 Teile Fond, 2 Teile Sahne. Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren, damit die festen Rückstände des Gemüse nicht in der Suppe bleiben und diese noch feiner wird. Die Suppe in einem neuen Topf nochmals schaumig pürieren und auf kleiner Flamme warm halten. Das Rindersteak waschen, trocken tupfen und in sehr feine, sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben eng aneinander legen und in feines Tatar schneiden. Die Feigen halbieren und in kleine, feine Würfel schneiden. Die Feigenwürfel mit dem Rindertatar vermengen und in eine Schüssel geben. Das Tatar mit Salz, Pfeffer und einem kleinen Schuss Olivenöl abschmecken. Im Anschluss daran die Zitronenmelisse klein hacken und mit etwas Zitronenabrieb zu dem Fleisch geben. Aus dem Rindertatar mit zwei Esslöffeln Nocken formen. Die Suppe auf Suppentellern anrichten. In die Mitte jeweils einen Nocken des Tatars legen. Mit Zitronenmelisse und etwas schwarzem Pfeffer dekorieren.

Steffen Henssler am 05. 01. 2012

Süßsaure Pilz-Suppe mit Speck

Für 2 Personen

70 g ger. Speck, in Scheiben	1 Möhre	2 Schalotten
1 feste Kartoffel	250 g Champignons	250 g Egerlinge
1 EL Butter	1 TL Butterschmalz	1 TL brauner Zucker
4 Zweige glatte Petersilie	500 ml Gemüsefond	Rotweinessig
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Möhre ebenfalls würfeln, längs halbieren und in schräge Scheiben schneiden. Die Champignons und die Egerlinge putzen, den Stiel entfernen und die Köpfe vierteln. Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen. Die Schalotten, die Möhren, die Champignons und die Egerlinge kurz anschwitzen. Den braunen Zucker hinstreuen und etwas karamellisieren lassen. Alles mit einem Schuss Rotweinessig ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Das Ganze mit geschlossenem Deckel ca. zwölf Minuten köcheln lassen. Die Kartoffel schälen und fein hobeln. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Speck in feine Scheiben schneiden und in der Pfanne knusprig anbraten. Kurz vor dem Servieren die geriebene Kartoffel in den Sud geben, damit dieser leicht sämig und fein abgebunden wird. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, etwas Rotweinessig und Zucker abschmecken und die Petersilie hinzugeben. Den Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die süßsaure Pilzsuppe auf Tellern anrichten, mit dem Speck garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 29. Juli 2011

Schwarzwurzel-Suppe mit Saibling, Feld-Salat, Liebstöckel

Für 4 Personen

Suppe:

700 g Schwarzwurzeln	800 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
1 EL Butter, braun	30 g Butter	Chilipulver, mild
Muskatnuss, frisch gerieben	Salz	

Saibling:

2 Saiblingfilets, a 100 g	1 – 2 EL Butter, braun	Butter
Chilusalz		

Garnitur:

1 Handvoll Feldsalat, klein	2 Liebstöckelblätter
-----------------------------	----------------------

Suppe:

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Schwarzwurzeln in der Brühe in etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich köcheln lassen. Für die Einlage mit einer Schaumkelle etwa ein Viertel der Schwarzwurzelscheiben heraus nehmen. Nach Belieben ganz lassen oder mit etwas Butter zu Püree verarbeiten. Die Sahne zur Suppe geben, erhitzen, braune Butter und Butter dazu geben und alles in einem Mixer pürieren. Mit Salz, Chili und etwas Muskatnuss abschmecken. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling:

Die Saiblingfiletstücke auf ein gebuttertes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen zwölf bis 15 Minuten saftig durchziehen lassen. Anschließend mit brauner Butter bepinseln und mit Chilusalz würzen.

Garnitur:

Feldsalat und Liebstöckel gründlich waschen und abtropfen lassen. Ein paar schöne Feldsalatsträußchen beiseitelegen und die übrigen mit dem Liebstöckel fein schneiden.

Anrichten:

Die Schwarzwurzelscheiben oder das Schwarzwurzelpüree in die Mitte von warmen Suppentellern setzen. Die Suppe nochmals aufschäumen und außen herum ziehen. Die Saiblingfilets in die Mitte setzen, mit dem Feldsalat-Liebstöckel-Gemisch bestreuen und mit ganz kleinen Feldsalatsträußchen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 14. Januar 2011

Sellerie-Apfel-Creme-Suppe

Für vier Portionen

400 g Knollensellerie, mit Grün	400 g Kartoffeln, mehlig	3 Äpfel (z.B. Boskoop)
2 Schalotten	2 EL Butter	600 ml Geflügelfond
1 Zitrone, unbehandelt	250 ml Sahne	2 Zweige Thymian
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	2 EL Crème-fraîche	2 Kartoffeln, groß
4 Scheiben Lachs, geräuchert	4 Mangoldblätter, groß	3 EL Rapsöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Die Schale der Zitrone abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Kartoffeln, den Sellerie, die Äpfel sowie die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die kleinen, grünen Blättchen vom Knollensellerie für die Garnitur beiseite legen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Kartoffeln, den Sellerie sowie die Äpfel zufügen und alles kurz andünsten. Anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, dem Kreuzkümmel, Zitronenabrieb, dem Zitronensaft und etwas Zucker würzen. Die Thymianzweige dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die beiden großen Kartoffeln für die Garnitur schälen und mit einem Spiralschneider (alternativ mit einem Sparschäler) lange Kartoffelstreifen herstellen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mangoldblätter waschen und im kochenden Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend herausnehmen und auf Küchentuch trocknen. Die Mangoldblätter jeweils mit einer Scheibe Lachs belegen, aufrollen und mit den Kartoffelstreifen umwickeln. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelpäckchen darin beidseitig goldgelb ausbacken. Die Thymianzweige aus der Suppe entfernen und die Suppe mit einem Pürierstab pürieren. Abschließend mit der Crème-fraîche verfeinern und erneut mit den Gewürzen abschmecken. Die Selleriesuppe in vorgewärmte Suppenschalen füllen und je ein Kartoffel-Lachspäckchen hineinsetzen. Mit dem Selleriegrün garnieren und servieren.

Horst Lichter am 07. Juli 2012

Sellerie-Creme-Suppe mit Spinat-Knödeln

Für 4 Personen

Für die Spinatknödel	200 g Blattspinat	1 Schalotte
1 EL Butter	200 g Kastenweißbrot ohne Rinde	3 Stängel glatte Petersilie
3 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Suppe:

300 g Knollensellerie	5 Stangen Staudensellerie	2 Schalotten
2 EL Butter	700 ml Gemüsebrühe	Salz
80 ml Sahne	Pfeffer, Muskat	

Spinat waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Spinat aus der Pfanne nehmen, gut ausdrücken und fein hacken. Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eier in einer Schüssel aufschlagen und über die Brotwürfel geben. Spinat und zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse Nocken formen und diese in einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten am Siedepunkt garziehen lassen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Den Knollensellerie schälen und in Stücke schneiden. Staudensellerie putzen und eine Stange zurückbehalten. Restliche Stangen in Stücke schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, die in Stücke geschnittenen Knollen – und Staudensellerie zugeben und mit anschwitzen. Dann mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen. In der Zwischenzeit übrige Stange Staudensellerie in feine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Salz würzen. Wenn die Gemüsestücke in der Suppe weich gekocht sind, alles fein pürieren, Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Spinatknödel und angebratene Selleriewürfel in Suppenteller geben, die heiße Suppe angießen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 21. April 2011

Sellerie-Schilcher-Suppe mit Bergkäse-Wan-Tans

Für 4 Personen

1 Sellerieknolle, 500 g	2 Schalotten	60 g Butter
30 g Butter, kalt	200 ml Roséwein, Steiermark	600 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	3 Scheiben Graubrot	1 TL Dijonsenf
150 g Bergkäse	12 Wan-Tan-Blätter	1 Ei
1 Bund Schnittlauch	1 Prise Paprikapulver, edelsüß	1 Muskatnuss
Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz,

Den Knollensellerie sowie die Schalotten schälen und grob würfeln. 30 Gramm Butter in einem großen Topf erhitzen, die Schalotten und den Sellerie darin anschwitzen. Anschließend mit dem Schilcher ablöschen, den Gemüsefond hinzufügen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze den Sellerie weichkochen. Die Sahne zugeben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe in einem Standmixer fein pürieren und in den Topf zurück geben. Die Suppe aufkochen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Bergkäse und zwei Scheiben Graubrot würfeln und mit dem Dijonsenf vermischen. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Wan-Tan-Blätter auslegen und jeweils einen Teelöffel der Bergkäse-Mischung darauf geben. Das Ei trennen und anschließend die Ränder mit etwas Eigelb bestreichen. Die Blätter zu Dreiecken zusammenfalten und dabei die Ränder gut andrücken. Reichlich Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Wan-Tans im heißen Fett goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Die restliche Scheibe Brot in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit weiteren 30 Gramm Butter goldbraun und knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter schaumig aufmixen und in tiefen Tellern anrichten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Suppe damit sowie mit den Brotcroûtons bestreuen und die Wan-Tans dazu servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2011

Sellerie-Suppe mit Zimt-Äpfeln und Walnüssen

Für 2 Personen

350 g Knollensellerie	1/2 rotbackiger Apfel	80 g Schlagsahne
1 TL Puderzucker	2 TL Butter	2 EL kalte Butter
450 ml Geflügelfond	1 Stück Zimtrinde	1 Prise mildes Chilipulver
1 EL grob gehackte Walnüsse	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Sellerie schälen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Den Fond in einem Topf erhitzen und den Sellerie darin Topf knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich ziehen lassen. Anschließend die Sahne und zwei Esslöffel kalte Butter hinzufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren. Abschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Apfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren. Die Apfelspalten von beiden Seiten darin andünsten, die Butter hineinschmelzen lassen und Zimt frisch von der Rinde darüber reiben. Die Suppe mit einem Stabmixer nochmals aufschäumen, auf Tellern anrichten und mit den Apfelspalten den Walnusshälften garnieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Dezember 2011

Soljanka

Für 4 Personen

2 l Fleischbrühe	500 g verschiedene Fleischsorten	2 Zwiebeln
2 Gewürzgurken	100 ml Gewürzgurkenflüssigkeit	2 EL Tomatenmark
Lorbeerblatt	schwarze Pfefferkörner	Zitrone, Butter
frische Kräuter, Schmand		

Fleisch in der Fleischbrühe kochen, abseihen, von den Knochen trennen und klein schneiden.

Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden.

Die Gurken abseihen und die Flüssigkeit auffangen.

Gewürzgurken mit der Brotmaschine in dünne Streifen schneiden.

Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig braten. Gewürzgurken in dünne Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben, Tomatenpaste hinzufügen und weitere 5 Minuten braten. Die Brühe aufkochen, angebratene Zwiebeln, Gewürzgurken, Fleischwürfel, Gewürzgurkenflüssigkeit, Pfefferkörner, Lorbeerblatt hinzufügen und 10 Minuten sanft kochen. Mit einer Zitronen-Scheibe, frischen Kräutern und Schmand servieren.

Bemerkungen:

Wie bei allen anderen National-Gerichten ist in Russland Soljanka regional unterschiedlich. So verwendet man anstelle von Fleisch oft verschiedene, in Streifen geschnittene Wurst oder Fleischreste vom Vortag; Soljanka ist ursprünglich eine Reste-Suppe.

Allen gemeinsam dürfte die Verwendung von sauren Gurken, Gurkenflüssigkeit, passierten Tomaten und saurer Sahne sein, die in Russland Smetana heißt und mit der sauren Sahne in Deutschland nicht vergleichbar ist. In deutschen Großstädten gibt es oft einen russischen Lebensmittel-Laden. Dort findet man verschiedene Smetana-Sorten, die aber kaum der 'alten' Smetana entsprechen.

Von den in Deutschland angebotenen Schmand ist wohl der aus der Metro geschmacklich der beste.

NN am 25. April 2012

Soljanka

Für 2 Portionen

100 g Schinkenspeck	2 Zwiebeln	300 g gemischter Wurstaufschnitt
1 Zehe Knoblauch	1 Glas Letscho	5 Gewürzgurken und Gurkenwasser
1 EL Sambal Oelek	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer, saure Sahne

Den Speck, die Zwiebeln und die Wurst fein würfeln und in einem großen Topf mit Öl anbraten. Den Knoblauch klein schneiden und hinzugeben, Letscho, Gurken und etwas Gurkenwasser ebenfalls zugeben sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz Brühe hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Idealerweise bereitet man die Soljanka schon am Vorabend zu, sodass man sie am nächsten Tag nur aufwärmen muss.

Wichtig:

Die Soljanka muss ein paar Stunden stehen, bevor man sie isst. Dazu wird nun saure Sahne und Brot gereicht.

Steffen Henssler am 25. 06. 2012

Sommerliche Erbsen-Suppe

Für vier Portionen

1 Bund Suppengemüse	50 g Rauchspeck, am Stück	1 Lorbeerblatt
6 Zweige Petersilie, glatt	500 g Erbsenschoten, frisch	200 g Zuckerschoten
4 Scheiben Bauernbrot	50 g Butter	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Schnittlauch	150 g Schrimps, vorgegart	Salz, Pfeffer, Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Das Suppengemüse putzen, waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend alles in einen Topf geben und mit einem Liter Wasser aufgießen. Den Speck, das Lorbeerblatt und die Stiele der Petersilie zugeben. Mit etwas Salz sowie einer Prise Zucker würzen und aufkochen, bei milder Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Erbsen aus den Schoten pulen und die Zuckerschoten schräg halbieren. Beides nach 15 Minuten zu der Suppe geben und etwa fünf Minuten mit köcheln lassen. Zuletzt den Speck, das Lorbeerblatt und die Petersilienstengel aus der Suppe nehmen. Das Brot im vorgeheizten Backofen zwei bis drei Minuten rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz und Zitronensaft verrühren. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und unterrühren. Die Brotscheiben mit der Schnittlauchbutter bestreichen. Die Schrimps in die Suppe geben und kurz darin erwärmen. Die Petersilienblätter klein hacken. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Petersilie unterrühren und die Suppe in tiefe Teller verteilen. Das Schnittlauchbrot dazu servieren.

Horst Lichter am 21. Juli 2012

Sopa mallorquina - Eintopf

Für 6–8 Personen

1 kleiner Spitzkohl	1 Bund Frühlingszwiebeln	½ Blumenkohl
4 kleine Tomaten	100 g junger Blattspinat	5 Mangoldblätter
2 Knoblauchzehen	8 El Olivenöl	Salz
Pfeffer	3 Tl mildes Paprikapulver	150–200 g altbackenes Brot
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl zum Beträufeln	

Spitzkohl putzen, den Strunk dabei keilförmig herausschneiden. Die Blätter in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten grob würfeln. Spinat und Mangold waschen und trocken schleudern. Vom Mangold den Stiel abschneiden und anderweitig verwenden. Spinat und Mangold in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln zugeben, salzen und pfeffern, 2 Min. andünsten. Knoblauch und Blumenkohl zugeben, salzen und pfeffern, 2 Min. mitdünsten. Tomaten und Kohl zugeben, salzen und pfeffern und kurz mitdünsten. Spinat und Mangold untermischen und alles weitere 2 Min. dünsten.

1,3–1,5 l Wasser zugießen, aufkochen und mit Paprikapulver würzen. Bei milder Hitze ca. 20 Min. garen.

Brot am besten mit der Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden. Im heißen Ofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. trocknen. Je 3–4 Brotscheiben in Suppenschalen legen und mit der Suppe übergießen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit einigen Petersilienblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. März 2012

Spargel-Suppe

Für 2 Portionen

1 Bund weißer Spargel	2 Schalotten	30 g Butter
30 ml weißer Portwein	500 ml Gemüsefond	250 ml Sahne
2 EL geschlagene Sahne	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Als erstes die Spargelstangen schälen und klein schneiden. Dann die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten und den Spargel darin anschwitzen. Das Ganze mit dem weißen Portwein ablöschen. Den Gemüsefond angießen und immer wieder hinzugeben, bis der Spargel weichgekocht ist. Nun die Sahne in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Dann den Inhalt fein pürieren. Die Suppe nun mit Salz und Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Suppe vom Herd nehmen, in tiefen Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben kann die Suppe noch durch ein Sieb passiert und mit etwas geschlagener Sahne verfeinert werden.

Steffen Henssler am 14. 05. 2012

Spargel-Suppe

Für 4 Personen

1kg Spargelschalen und -endstücke	Zucker	Salz
500 g Spargelbruch	2 El Butter	1–2 El Mehl
2 El Sesamöl	4 El Olivenöl	Pfeffer
200 ml Schlagsahne	Cayennepfeffer	Zitronensaft
200 g Krabbenfleisch	3 Stiele Dill	

Für den Spargelfond die Spargelschalen und -endstücke in 2 l Wasser mit Zucker und Salz gewürzt aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Spargelfond durch ein feines Sieb gießen.

2/3 des Spargels klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Spargelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Ca. 2 l Spargelfond zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten garen.

Übrigen Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sesam- und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3–4 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.

Schlagsahne zur Suppe geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, 1 Prise Zucker, Cayennepfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Mit gebratenem Spargel, Krabbenfleisch und etwas Dill servieren.

Tim Mälzer am 04. 06. 2011

Spinat-Suppe mit Räucher-Schinken-Creme und Spiegelei

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	70 g Räucherschinken	500 ml Geflügelbrühe
1 TL grober Senf	Salz, Pfeffer, Muskat	250 ml Sahne
3 Schalotten	80 g Lauch	5 Champignons
200 g Kartoffeln, mehlig	5 EL Butter	80 ml trockener Wermut
150 ml Weißwein	60 g Crème-fraîche	1 Spritzer Zitronensaft
300 g Blattspinat	2 Eier	ca. 30 g Parmesan

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schinken fein würfeln. 100 ml Geflügelbrühe aufkochen, Schinken zugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Senf unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. 100 g Sahne schlagen und unterheben. Die Crème in eine kleine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen. Schalotten schälen, fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in kleine 3 mm große Würfel schneiden. Pilze putzen, Kartoffeln schälen und jeweils klein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotten und Lauch anschwitzen, Champignons zugeben und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen. Dann Kartoffelwürfel zugeben, 400 ml Geflügelbrühe angießen und Kartoffeln weich kochen. Zuletzt Sahne und Crème-fraîche zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Mit einem Pürierstab die Suppe fein mixen und durch ein Sieb passieren. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter den Spinat zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hälfte der Suppe mit dem Spinat zu einer feinen Crème mixen, dann zur restlichen Suppe geben und abschmecken. Für die Spiegeleier in einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Eier darin als Spiegeleier langsam ausbraten. Nur das Eiweiß leicht salzen. (Man kann auch kleine Aluringe in die Pfanne setzen und darin das Ei hinein gleiten lassen und rund als Spiegelei braten.) Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, jeweils ein Spiegelei aufsetzen und darauf eine Nocke Räucherschinkencreme geben. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann 10. April 2012

Spitzkohl-Möhren-Eintopf

Für 4 Personen

400 g Kasslerfilet	1 Stange Lauch	1 Zwiebel
2 schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	2 Sternanis
1 Prise Kreuzkümmel	1 Zweig Thymian	Meersalz
400 g kleine Kartoffeln, fest	1 kleiner Kohlrabi	1 kleiner Spitzkohl (400 g)
1 Bund junge Möhren	1 Bund Kerbel	weißer Pfeffer

Das Fleisch abtupfen. Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen und vierteln. In einem großen Topf 1 Liter Wasser, Lauch, Zwiebel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Sternanis, Kreuzkümmel, Thymian und 1/2 TL Salz aufkochen. Das Fleisch zugeben und darin bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen, zugedeckt warm stellen. Kartoffeln schälen, wenn nötig halbieren. Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Anschließend beides in der kochenden Brühe ca. 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit Spitzkohl putzen, die äußere Blätter entfernen. Spitzkohl waschen, klein schneiden. Möhren abbürsten, evtl. schälen und in Scheiben schneiden. Mit in die kochende Brühe geben und ca. 10 Minuten garen. Kerbel abspülen, trocken schütteln, fein schneiden. Fleisch in Scheiben schneiden und nochmals kurz im Eintopf erhitzen (die Brühe darf dann nicht mehr kochen). Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Eintopf in Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten und mit Kerbel bestreut servieren.

Frank Buchholz 07. November 2011

Steckrüben-Kokos-Suppe mit Limetten-Blättern

Für 4 Personen

4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	300 g Steckrübe
4 Stiele Zitronengras	20 g Ingwer	4 Kaffirlimettenblätter
2 EL	Entenschmalz	400 ml Gemüsebrühe
100 ml Rieslingsekt	1 EL Curry (Mumbai)	100 ml Kokosmilch (ungesüßt)
3 Zweige Koriander	Meersalz	Saft von 1 Limette
200 g Büsumer Krabben	1 TL Rapsöl	1 EL Kokosflocken, geröstet

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Steckrübe waschen, schälen und fein würfeln. Vom Zitronengras die Enden abschneiden und die äußeren harten Blätter entfernen. Zitronengras, Ingwer mit Schale und Limettenblätter sehr fein schneiden. Schmalz erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten- Steckrübe zugeben und ebenfalls ca. 3 Minuten braten. Ingwer, Zitronengras und Limettenschale unterrühren. Curry darüber stäuben und weitere ca. 2 Minuten schmoren. Gemüsebrühe und Sekt zufügen und weich kochen. Von 1 Zweig Koriander die Blättchen abzupfen und mit Kokosmilch zur Suppe geben. Aufkochen lassen und alles fein pürieren. Nach Belieben die Suppe durch Siebe streichen. Mit Salz und der Hälfte Limettensaft abschmecken. Krabben abspülen und trockentupfen. Übrige Korianderblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mit den Krabben, übrigen Limettensaft und Öl mischen. Krabbenmischung auf vorgewärmte Teller verteilen Suppe dazu geben. Mit Kokosflocken anrichten.

Michael Kempf 21. Dezember 2012

Steckrüben-Suppe mit Birne und geräuchertem Heilbutt

Für 2 Portionen

1/2 Steckrübe (ca. 500 g)	1 Birne	250 g geräucherter Heilbutt
250 ml Sahne	50 ml Portwein	100 ml Weißwein
700 ml Geflügelbrühe	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Prise Zucker	Prise Chili	Salz
Pfeffer	Dill zur Garnitur	

Die Steckrübe halbieren und großzügig schälen. Damit die Steckrübe gleichmäßig gar wird, sollte sie in gleich große Stücke geschnitten werden. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Die Steckrübenwürfel zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und darin anschwitzen. Zu dem Gemüse eine Prise Zucker geben und leicht anrösten lassen. Das Steckrübengemüse mit einem Schuss Portwein ablöschen. Außerdem etwas Weißwein für einen leicht säuerlichen Geschmack dazugeben. Das Steckrübengemüse nun mit dem Fond auffüllen und ca. 15 Minuten kochen lassen, bis es weich gekocht ist. Nach der Garzeit die Sahne dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Währenddessen die Birne schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Birnenstücke in die kochende Sahne geben und nur noch eine halbe Minute mit kochen lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Damit die Suppe noch feiner wird, die pürierte Suppe durch ein Sieb gießen und in einem separaten Topf auffangen. Zuletzt noch mit Salz und Chili abschmecken. Die feine Steckrübensuppe mit einer Schöpfkelle auf Tellern anrichten. Im letzten Schritt das Fleisch vom geräucherten Heilbutt mit einem Löffel ausheben und zu der Suppe geben. Mit Dill verzieren.

Steffen Henssler am 01. 02. 2012

Steckrüben-Suppe mit gegrillter Jakobsmuschel

Für 2 Personen

1 Jakobsmuschel	1 vorw. feste Kartoffel	400 g Steckrüben
1 Stange Lauch	2 Schalotten	150 g Knollensellerie
1 Limette	50 g durchw. Speck	1 l Geflügelfond
100 ml Weißwein	250 ml Sahne	50 g Butter
1 Muskatnuss	Meersalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Steckrüben, die Kartoffel und den Sellerie schälen und klein schneiden. Den Lauch und die Schalotten abziehen und ebenfalls klein schneiden. Den Speck würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Das Gemüse und die Schalotten dazugeben. Anschließend das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Sobald das Gemüse gar ist, die Suppe mit der Sahne aufgießen. Die Suppe einmal kurz aufkochen lassen, anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Jakobsmuschel waschen, trocken tupfen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Jakobsmuschel anbraten und mit etwas Limettensaft beträufeln. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Die Suppe in einem Teller anrichten, die Jakobsmuscheln in die Suppe geben und servieren.

Nelson Müller am 18. November 2011

Steckrüben-Suppe mit Lamm-Hack-Bällchen

Für 4 Personen

300 g Steckrüben	4 Schalotten	60 g Butter
1 EL Currypulver	50 ml Weißwein	600 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	400 g Lammhackfleisch	1 Ei (Kl. M)
1 Brötchen, altbacken	100 ml Milch, lauwarm	1 Zweig Rosmarin
1 TL Dijonsenf, grob	2 Knoblauchzehen	130 ml Olivenöl
1 Bund Petersilie, glatt	60 g Pinienkerne	50 g Parmesan, am Stück
1 Zitrone, unbehandelt	Salz	Pfeffer, schwarz
Chili		

Die Steckrübe schälen und grob würfeln. Zwei Schalotten schälen und ebenfalls klein würfeln. 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten sowie die Steckrüben und das Currypulver darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Den Fond aufgießen und die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Kurz vor Schluss die Sahne zugeben und noch mal drei bis fünf Minuten kochen lassen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Für die Hackbällchen das Brötchen würfeln und mit der warmen Milch übergießen. Die restlichen Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln, die Rosmarinnadeln vom Stiel ziehen und klein hacken. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch, den Rosmarin sowie 30 Gramm Pinienkerne darin anschwitzen. Das Lammhack mit der Schalotten-Pinienkern-Mischung, dem Brötchen, dem Ei und dem Senf verrühren und die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Stiele glatte Petersilie abbrausen, trocknen, die Blätter fein hacken und unter die Hackfleischmasse mischen. Mit Hilfe eines Eisportionierers zu kleinen Bällchen formen und diese in einer Pfanne in 30 Milliliter Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Für das Pesto die restliche Petersilie abbrausen, die Blätter von den Stielen ziehen und grob zupfen. Eine Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Petersilienblätter mit den Pinienkernen, der halben Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft, etwas fein abgeriebener Zitronenschale und 100 Milliliter Olivenöl in einen Zerkleinerer geben und zu einer feinen Paste mixen. Zuletzt den Parmesan reiben, hinzufügen, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb in den Topf zurück passieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronensaft abschmecken und kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Suppe in tiefen Schalen anrichten, mit etwas Petersilienpesto beträufeln und die Lammhackbällchen dazu servieren.

Johann Lafer am 12. November 2011

Steinpilz-Suppe

Für 4 Personen:

1 Zwiebel	350 g mehlig Kartoffeln	1 EL Butter
1 l Fleischbrühe	150 g Steinpilze	2 Eigelb
150 g Crème-fraîche	Salz, weißer Pfeffer	

Zwiebel abziehen, fein würfeln.

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden.

Pilze säubern, putzen, in feine Scheiben schneiden.

Eigelb mit Crème-fraîche verquirlen.

Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln kurz mitdünsten. Brühe angießen, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Pilze in die Brühe geben, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Suppe von der Herdplatte ziehen. Eier-Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer würzen, mit Dillspitzen bestreut servieren.

NN

Suppe von Räucher-Forelle und Petersilienwurzel

Für 4 Personen

2 Räucherforellen	1 Lorbeerblatt	2 Möhren
½ Sellerieknolle	1 Stange Lauch	1/2 Bund Petersilie
1 Zwiebel	3 Petersilienwurzeln	2 EL Butterschmalz

Die Räucherforellen entgräten, das Fleisch beiseite stellen. Die Karkassen und die Haut mit 1,5 Liter kaltem Wasser aufsetzen, Lorbeerblatt hinzugeben und zum Kochen bringen. Möhre, Sellerie und Lauch putzen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Gemüse in den Forellensud geben und mitkochen. Wenn das Gemüse weich ist den Forellensud durch ein Sieb passieren. Die Zwiebel und die Petersilienwurzeln schälen und bis auf eine Petersilienwurzel würfeln. Aus einer Petersilienwurzel Rauten von 1 cm Kantenlänge und 1/3 cm Dicke schneiden. Zwiebelwürfel in 1 EL Butterschmalz anbraten und die gewürfelten Petersilienwurzel zugeben, anschwitzen, mit dem passierten Räucherforellensud auffüllen und weichkochen. Die Petersilienwurzelrauten im restlichen Butterschmalz weich dünsten. Das Forellenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und erwärmen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit den Rauten und dem Forellenfleisch servieren, dazu die Minibaguettes reichen.

Jacqueline Amirfallah 14. November 2012

Tomaten-Suppe mit frittiertem Rucola

Für 2 Portionen

6 Strauchtomaten	100 g Rucola	400 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	200 ml Sahne	Olivenöl
1 Schalotte	1 Chilischote	Salz
Pfeffer	Prise Zucker	Pflanzenöl

Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Eine Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Eine halbe Chilischote klein schneiden und mit den Zwiebelscheiben in das erhitzte Olivenöl geben. Damit die Schalotten und die Chilischote etwas karamellisieren, eine Prise Zucker dazugeben. Die Tomaten vierteln, mit in den Topf geben und leicht anschwitzen. Damit der Saft der Tomaten etwas austreten kann, die Tomaten leicht zerdrücken. Im nächsten Schritt die Tomaten mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verfliegen lassen. Danach mit Salz würzen und mit Gemüsefond auffüllen. Die Tomatensuppe mit der Sahne auffüllen und drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Damit Kerne und Schale zurückbleiben, die Tomatensuppe durch ein Sieb in einen neuen Topf gießen und nochmals schaumig aufmixen. Einen neuen Topf bis zur Hälfte mit Pflanzenöl füllen, auf etwa 160 Grad erhitzen und den Rucola in dem Fett nur ganz kurz, circa 10 bis 15 Sekunden, frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die Suppe mit einer Schöpfkelle auf Tellern geben und mit dem frittierten Rucola garnieren.

Steffen Henssler am 10. 02. 2012

Tomaten-Suppe

Für 4 Personen:

1 Dose Tomaten	1 Gl Tomaten in Olivenöl	1 Pck Tomatenmark
250 ml Wasser	125 ml Crème-fraîche	Olivenöl
4 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	1 Bündel Thymian
Majoran, Chlili	Salz, Pfeffer.	

Die Tomatendose öffnen, Tomaten vom Saft trennen, Saft in eine eigene Schüssel geben, das Wasser hinzufügen.

Das gefrorene Tomatenmark in dieser Schüssel auftauen.

Die ganzen Tomaten aus der Dose mit einem Stabmixer pürieren.

Die getrockneten Tomaten mit dem Öl fein pürieren.

Zwiebel und 3 Knoblauchzehen klein schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in einem großen Suppentopf in etwas Olivenöl andünsten. Anschließend alle pürierten Tomaten in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel 10 min. kochen. Die restlichen Tomaten-Zutaten (auftauendes Mark, Saft aus der Dose und Wasser) hinzugeben. Die Hälfte des Bündel Thymians nehmen, die Blätter vom Stamm trennen und mit einem ca. 10mm langen Stück getrocknetem Chili, dem Majoran und einer guten Prise Salz in einem Mörser zerstoßen und in die Suppe geben, den Rest vom Bündel Thymian zusammenbinden und mit der übriggebliebenen Knoblauchzehe ebenfalls in die Suppe geben. Das Ganze eine Weile köcheln lassen (ca. 30 min.). Gegebenenfalls mit Salz noch ein wenig abschmecken. Das Bündel Majoran entfernen, Suppe mit dem Stabmixer noch einmal fein pürieren. Einen Esslöffel Crème-fraîche in eine Suppenschüssel geben, Suppe darüber gießen und servieren.

NN

Tomaten-Suppe

Für 4 Personen

1,5 kg Strauchtomaten	1 Zweig Rosmarin	5 Stiele Thymian
6 El Olivenöl	Zucker	4 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	5 Stiele Basilikum	75 g weiche Butter
2 Tl abgeriebene Bio-Orangenschale	8 Scheiben Ciabatta	Salz
Pfeffer	2–3 El Balsamico	

Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten halbieren. Rosmarin und Thymian fein hacken. 4 El Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Topfboden mit 1 El Zucker bestreuen und die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten in den Topf geben. Knoblauch, Lorbeerblätter und die gehackten Kräuter zugeben. 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. 500 ml Wasser zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 10–15 Min. zugedeckt garen.

3 Stiele Basilikum fein schneiden. Butter und Orangenschale kräftig verrühren, Basilikum unterrühren. Ciabatta mit der Orangen-Basilikum-Butter bestreichen, auf ein Blech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 5–10 Min. goldbraun rösten.

Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken. Mit Olivenöl beträufelt und mit Basilikum verziert anrichten.

Tim Mälzer am 27. 08. 2011

Vietnamesische Nudelsuppe

Für vier Personen:

Brühe:

2 l Rinderfond	4 Stangen Zitronengras	Limettenblätter
50 g Ingwer	2 EL Fischsoße	3 EL helle Sojasoße

Fleisch:

400 g Rumpsteak	1 kleine rote Chili	1 Scheibe Ingwer
2 EL helle Sojasoße	1 EL Honig	1 TL Sesamöl

Einlagen:

100 g Reismudeln	100 g Sojasprossen	1 große Möhre
4 Stangen Frühlingslauch	4 EL Thaibasilikum	4 EL Koriander

Das Rumpsteak marinieren. Dazu das Fleisch in 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, mit der Chilischote, Ingwer, Sojasoße, Sesamöl und Honig in einem Gefrierbeutel vermischen, luftdicht für 2 Stunden ziehen lassen. Zum Servieren roh in sehr dünne Scheiben schneiden.

Den Fond aufsetzen, zum Kochen bringen. Ingwer in Scheiben schneiden, Zitronengras-Halme grob anschneiden. Beides mit Limettenblättern zur Brühe geben, eine Stunde köcheln lassen.

Den Suppenfond mit Soja- und Fischsoße abschmecken. Er sollte sehr kräftig schmecken; er würzt alle Einlagen.

Die Sojasprossen waschen, die Möhre in feine Streifen schneiden. Thaibasilikum und Koriander zupfen, Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Alles in Schüsseln verteilen.

Die Nudeln kochen, dabei die Packungsanleitung beachten. Ein paar Tropfen Sesamöl im Wasser verhindern, dass sie zusammenkleben.

Essenszeit: Jeder kombiniert auf seinem Teller nach Belieben Fleisch, Nudeln und Gemüse. Das Ganze wird dann mit der superheißen Brühe übergossen; so garen Fleisch und Gemüse blitzschnell.

Tipps:

Wer Zeit hat, kann den Fond selbst zubereiten. Dazu 200 Gramm Markknochen, 400 Gramm Suppenfleisch und 2 Bund Suppengrün in 3 Liter Wasser köcheln lassen. Nach 2 Stunden die Brühe abseihen.

Die Suppe wird traditionell mit Rindfleisch oder Huhn serviert. Alternativen sind Tofu oder Thunfisch. Letzterer sollte Sushi-Qualität haben, in Sesam gewälzt und kurz scharf angebraten werden.

Die Reismudeln unbedingt nach der Packungsanleitung zubereiten. Hilfreich ist es, die Nudeln nach dem Kochen handlicher zuzuschneiden. Wer mag, kann Glasnudeln verwenden.

Neben Chili, Ingwer und Sojasoße würzt die bräunliche Fischsoße. Sie wird aus kleinen, fermentierten Fischen wie Anchovis hergestellt und in Asien wie Salz verwendet. Es gibt sie auch in Asialäden.

Wichtig für Gastgeber: Die Brühe auf ein Stövchen stellen, damit sie heiß bleibt.

test Januar 2011

Waldpilz-Suppe

für 4 Personen	750 g Waldpilze	2 St Porree	1 Zwiebel,
1 EL Butter	1 l Fleischbrühe	1 Zw Thymian	1 Zw Selleriekraut,
2 EL Crème-fraîche	2 EL Petersilie	Salz, Pfeffer	

Die Pilze putzen, die Stielenden abschneiden und einzeln unter fließendem Wasser gründlich waschen.

Große Pilze in Scheiben schneiden, kleine vierteln oder halbieren.

Porree in feine Scheiben schneiden.

Zwiebel fein hacken.

Die Butter in einem Topf zerlassen und Porree und Zwiebel darin anschmoren. Die Pilze hinzufügen, kurz anbraten und mit der Brühe aufgießen. Thymian und Selleriekraut in die Suppe geben, salzen, pfeffern und 40 Minuten köcheln lassen. Thymian und Selleriekraut herausnehmen. Einige Pilze zur Dekoration herausnehmen. Die Suppe in der Küchenmaschine grob pürieren. Wieder in den Topf geben, Crème-fraîche hinzufügen und noch einige Minuten einkochen lassen. In Schalen oder Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit den gebratenen Pilzscheiben garnieren.

NN

Weißer Tomaten-Suppe mit Wildkräutern und Tomaten-Tatar

Für 4 Personen

1 Bund Basilikum	1,5 kg reife Tomaten	Meersalz, Salz, Zucker
4 Blatt Gelatine	150 g Sahne	2 Fleischtomaten
2 Schalotten	3 EL Olivenöl	100 g gemischte Wildkräuter
8 Scheiben Serrano Schinken		

Basilikum abspülen, trocken schütteln. Tomaten waschen, in grobe Stücke schneiden, mit der Hälfte Basilikum, etwas Meersalz, Pfeffer und einer Prise Zucker pürieren. Die Masse in ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb geben und abtropfen lassen, so dass ca. 800 ml klarer Tomatenfond übrig bleibt. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne in einem Topf erwärmen, die Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen. Dann vorsichtig unter den klaren Tomatenfond rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in vier tiefe Suppenteller geben und kalt stellen. Für das Tatar die Fleischtomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und mit den Tomatenwürfeln vermischen. Mit 1 EL Olivenöl, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Basilikum fein schneiden und untermischen. Die Wildkräuter abspülen, trocken schütteln und kurz vor dem Servieren mit 1-2 EL Olivenöl und Meersalz marinieren. Das Tomatentatar mittig auf die gelierte Suppe geben und zwei Scheiben Schinken dekorativ darauf legen. Die Wildkräuter gleichmäßig im Suppenteller verteilen und servieren.

Karlheinz Hauser 20. August 2012

Weißer Tomaten-Suppe

Für 2 Portionen

2 reife Strauchtomaten	200 ml Sahne	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Thymianzweig	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Tomaten vierteln. Das Fruchtfleisch und der Strunk müssen nicht entfernt werden. Die Tomaten in einen Standmixer geben und zu einem feinen Tomatenfond pürieren. Im nächsten Schritt ein frisches und sauberes Küchentuch in Wasser tränken und gut auswringen. Das nasse Küchentuch in ein Sieb legen und über einen Topf halten. Den Tomatensud auf das Küchentuch gießen und durch das Küchentuch fließen lassen. Das nasse Küchentuch bewirkt, dass es sich nicht mit dem Tomatensaft vollsaugt und außerdem nur den Sud durchfließen lässt. Rückstände bleiben zurück. Eine Zwiebel in feine Stücke und eine Knoblauchzehe in feine Stifte schneiden. Beides in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Für ein würziges Aroma außerdem einen ganzen Thymianzweig in den Topf geben und mit dem klaren Tomatenfond auffüllen. Den Thymianzweig aus der Suppe nehmen und mit der Sahne auffüllen. Die Tomatensuppe kurz aufkochen lassen und zum Schluss mit einem Stabmixer schaumig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und warm servieren.

Steffen Henssler am 06. 02. 2012

Zwiebel-Suppe

Für 4 Personen:

12-16 Zwiebeln	Olivenöl	4 Sch Toastbrot
Butter	2 EL Zucker	Grana-Padano
Gemüsebrühe	Salz Pfeffer	Oregano.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und mit der Brotmaschine in dünne Ringe schneiden.

Brühe erhitzen.

Für die Croutons die Toastbrotsscheiben entkrusten und in kleine Würfel schneiden. Viel Butter in eine große Pfanne geben und die Toastwürfel darin knusprig braten.

Den Käse Grana Padano reiben.

Das Öl in einen großen Topf geben und erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben, etwas Butter, den Zucker zugeben und umrühren bis die Zwiebeln weich geworden sind. Die heiße Brühe aufgießen (bis die Zwiebeln gut bedeckt sind) und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Die Suppe leicht köcheln lassen.

Nach zehn Minuten den Topf vom Herd nehmen, die Suppe in hitzefeste Suppenschalen füllen (nicht ganz bis zum Rand!), Croutons und anschließend Käse auf die Suppe streuen. Alles in den Ofen stellen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

NN

Index

- Artischocke, 3
Aubergine, 4
- Blumenkohl, 7, 71
Bohnen, 7, 14, 24, 25, 50, 51
Borschtsch, 8
- Croutons, 5, 15, 45, 48
- Eintopf, 10–14, 17, 21, 23, 24, 26, 38, 41, 46,
56, 57, 60, 71, 74
Erbsen, 2, 13, 14, 41, 42, 50, 70
- Fenchel, 15, 39
Fisch, 17, 18, 20, 22, 28, 30, 37, 39, 44–46,
60, 65, 66, 77, 80
Fleisch, 2, 6, 8, 11, 13, 14, 16, 26, 29, 41, 49,
51, 54, 56, 58, 60, 69, 72, 76, 77, 81
- Garnelen, 4, 25, 35
Gazpacho, 18–20, 43, 61
Geflügel, 2–4, 7, 8, 14, 21, 23, 28, 29, 32, 39,
42, 47, 48, 50, 52, 54, 56, 59, 62, 66,
68, 73–75
Grünkohl, 41
Gurke, 18, 20, 30, 33, 43, 52, 58, 61, 69
- Käse, 1, 17, 26, 30, 33, 62, 68
Kürbis, 11, 27–29, 40
Kartoffeln, 3, 5, 8, 10, 11, 13, 21, 23, 24, 38–
40, 45, 49, 52, 56, 58, 60, 63, 64, 66,
73–75, 77
- Klößchen, 6
Knödel, 67
Kohlrabi, 74
Kokos, 22, 35, 74
Kräuter, 16, 19, 33, 45, 52, 53, 69, 81
Kraut, 12, 81
- Lauch, 6, 10, 21, 38, 48, 59, 73–75, 77, 80
Linsen, 26, 27, 46, 47
- Möhren, 2, 6, 8, 10, 12–14, 16, 21–23, 26, 34–
36, 38, 40, 47, 49, 50, 52, 56, 58, 60,
64, 74, 77, 80
- Mangold, 66, 71
Maronen, 48
Meeresfrüchte, 61, 72, 74
Melone, 30
- Nudeln, 6, 50, 51, 80
- Paprika, 19, 20, 31, 38, 41, 43, 51
Pastinaken, 53, 54
Pilze, 9, 23, 26, 51, 55, 57, 58, 64, 73, 77, 81
Porree, 2, 10, 81
- Rüben, 12, 24, 74–76
Radieschen, 52
Reis, 60
Rettich, 17, 21, 33, 39, 49
Rind, 6, 12, 13, 16, 17, 28, 29, 31, 40, 51, 56,
60, 63, 67, 68, 80
Rote-Bete, 1, 8, 12, 59, 61
Rotkraut, 62
Rucola, 30, 78
- Schinken, 19, 26, 42, 57, 69, 73, 81
Schoten, 14, 18, 19, 25, 26, 70
Schwarzwurzeln, 65
Sellerie, 2, 6, 10–13, 16, 21, 23, 33, 38, 40,
47–50, 53, 56, 59, 66–68, 75, 77, 81
Soljanka, 69
sonstige, 9, 54, 82
Spargel, 2, 50, 71, 72
Speck, 5, 7, 8, 10, 13, 17, 23, 24, 37, 40–42,
46, 48, 51, 55, 56, 62, 64, 69, 70, 75
Spinat, 5, 38, 45, 67, 71, 73
Spitzkohl, 50, 56, 74
Steckrübe, 12, 24, 74–76
- Tafelspitz, 49, 56
Tomaten, 23, 32, 33, 78, 79, 81, 82
- Wan-Tan, 14, 68
Weißkohl, 8, 14
Wirsing, 11, 17, 56
Wurst, 11, 41, 52, 69
- Zucchini, 23, 25, 26