

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2020 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Pepe

Lauchcremesuppe mit Kartoffelchips und Senf-Crème-fraîche

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 2 Stangen Lauch
- 1 Schalotte
- 50 ml halbtrockener Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne
- 50 g Butter
- Butter, zum Braten
- Rapsöl, zum Braten
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Klein schneiden. Eine Handvoll Lauch zur Seite legen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Lauch und Schalotte in einem Topf in Rapsöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Suppe fein pürieren und Butter und Sahne zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den beiseitegelegten Lauch in einer Pfanne mit Butter kurz anschwitzen und die Suppe damit garnieren.

Für die Kartoffelchips:

- 1 große festkochende Kartoffel
- Neutrales Öl, zum Frittieren

Kartoffel waschen und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett knusprig ausbacken. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Crème-fraîche:

- 60 g Crème fraîche
- 20 g körniger Dijon-Senf
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche und Senf zu einer glatten Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.