

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2021** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Kolja Radau

**Pastinakensuppe mit Trüffelschaum und Pastinaken-
und Speck-Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

75 g Kartoffeln
 300 g Pastinaken
 1 Schalotte
 125 ml Sahne
 750 ml Gemüsefond
 1 Bund Petersilie
 20 g Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Schalotten abziehen, klein schneiden und in der Butter anbraten. Pastinaken schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Kartoffeln schälen und auch in kleine Würfel schneiden. Kartoffel- und Pastinaken-Würfel kurz mitbraten und dünsten. Alles mit Fond und Sahne ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mit Petersilie garnieren.



Wenn man mit Wein arbeitet, ist es wie bei einem Risotto bei einer Suppe auch empfehlenswert, den Wein erstmal verdunsten zu lassen und erst danach mehr Wein dazugeben. So bleibt der Wein-Geschmack dezent.

Für die Pastinaken-Chips:

1 Pastinake
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Meersalz

Pastinake waschen, trockentupfen, von Enden befreien und mit einer Reibe in dünne Streifen hobeln. Anschließend kurz in Öl frittieren und nach dem Rausholen mit einem Küchenpapier trockentupfen. Salzen.

Für die Speck-Chips:

100 g fetthaltige Scheiben Speck

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Speck auflegen. Das Blech für ca. 10-12 Minuten in den Ofen schieben. Knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf Küchenpapier das überschüssige Fett abtropfen lassen.

Für den Trüffelschaum:

1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 kleiner Wintertrüffel
 200 ml Sahne
 1 EL Olivenöl
 1 EL Trüffel-Öl
 100 ml Weißwein
 300 ml Gemüsefond
 Zucker, zum Abschmecken
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und mit dem Trüffel klein würfeln. Alles im Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und 1-2 Minuten verkochen lassen. Gemüsefond und Sahne zugeben und 10 Minuten einkochen lassen. Den Sud mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili würzen. Trüffel-Öl zugeben. Trüffelsud mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.