

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 4. Mai 2021** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Markus Lauffer

Sauerampfersuppe mit gerösteten Kartoffelwürfeln und Joghurt-Brötchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauerampfersuppe:
 50 g Sauerampfer
 2 Schalotten
 20 g Butter
 100 g Crème fraîche
 500 ml Gemüsefond
 15 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Mit Butter in einem Topf anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Nach und nach Fond zugeben und 5 Minuten kochen. Sauerampfer abbrausen, trockenwedeln, in den Topf geben und bei kleiner Hitze ziehen lassen. Crème fraîche unterrühren und Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das Auge isst mit: Daher bei einer solchen Suppe zum Schluss gerne Feldsalat oder anderes Grünzeug wie Basilikum oder Spinat untermixen. Dadurch wird die Suppe schön grün.

Für die Kartoffelwürfel:
 200 g festkochende Kartoffeln
 20 g Butter
 Piment d'Espelette
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze 15 Minuten braten. Kartoffelwürfel mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Für die Joghurt-Brötchen:
 75 g Naturjoghurt, 3,5% Fett
 75 ml Milch
 ½ Würfel Hefe
 300 g Mehl, Typ 550
 ½ TL Zucker
 ½ TL Salz

75 ml sehr warmes Wasser und Milch mischen, Zucker und Salz einrühren. Hefe darin auflösen und ca. 5 Minuten gehen lassen. Mehl in eine Schüssel füllen, Hefe und Joghurt zugeben und mit einem Handrührgerät verkneten. Teiglinge mit feuchten Händen formen und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

Für die Garnitur:
 5-6 essbare Blüten

Blüten putzen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.