

Saale-Unstrut sucht den Suppenstar 2016



Gewinnersuppe!

Petersilienwurzelsuppe

Weingut Zahn, Kaatschen

400 g Petersilienwurzel
1 Bund Blatt-Petersilie,
1 El Rapsöl
1 Tl Zucker
700 ml kräftige Gemüse-Brühe
30 g Butter
Salz, Pfeffer
Saft von etwa ½ Zitrone

1. Schalotten und Petersilienwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Blatt-Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken.
2. Schalotten und Petersilienwurzel in heißem Öl ca. 2 min. farblos anschwitzen. Gemüse mit Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen, dann die Brühe dazu gießen.
3. Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 min leise köcheln lassen. dann die Butter und gezupfte Petersilie zufügen und alles mit einem Mixstab sehr fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzig abschmecken und in Suppentassen verteilen. Nach Belieben mit einigen knusprig frittierten Wurzelstreifen garnieren.

Saale-Unstrut sucht den Suppenstar 2016



Kohlrabi-Erdnusscreme-Suppe

Parkhotel Guldene Berge, Weißenfels

Zutaten:

2 Kohlrabi
1 Zwiebel
700 ml Gemüsebrühe
100 ml Creme Fraîche
50 ml Weißwein
100 g Erdnüsse ohne Schale
10 ml Rapsöl
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Erdnüsse, Zwiebel und Kohlrabi schälen, in kleine Stücke schneiden und in Öl anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen, Gemüsebrühe aufgießen und circa 10-15 min. köcheln lassen. Danach pürieren mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Creme Fraîche hinzufügen und danach noch einmal kurz aufkochen lassen.

Vor dem servieren noch mit blanchierten Streifen von Kohlrabiblättern oder Erdnussflips garnieren.

Saale-Unstrut sucht den Suppenstar 2016



Süßkartoffelsuppe mit Ingwer und Curry

Flair Hotel Villa Ilske, Bad Kösen

Zubereitung für 10 Portionen:

400g Süßkartoffeln

100g Sellerie

200g Hokaido Kürbis

100g Karotten

1 Eßl. Curry fruchtig

30g Ingwer

1 Zwiebel

250ml Orangensaft

Abrieb 1/2 Orange

Salz, Kreuzkümmel, Koriander, 50g Butter 1,5l Gemüsefond (Wasser) 200g Schmand

- Süßkartoffeln, Sellerie, Kürbis, Zwiebel, Karotten in grobe Würfel schneiden, in Butter anschwitzen und Curry dazu geben

- Ablöschen mit O-Saft und Salzen

- Wasser dazugeben und 30-40 min kochen lassen

- Ingwer und Orangenschale fein Reiben in die Suppe geben und kurz aufkochen lassen

- Suppe fein pürieren und mit Kreuzkümmel und Koriander abschmecken

- vor dem servieren den Schmand unterrühren

Saale-Unstrut sucht den Suppenstar 2016



Getrüffelte Käsesuppe

Berghotel zum Edelacker, Freyburg

50 g Mehl
50 g Butter
2 Schalotten, fein gewürfelt
750 ml Hühnerbrühe
100 ml Schlagsahne
100 g Parmesan, gerieben
1 Messerspitze Zitronenabrieb, Salz, ger. Muskat
weißer Pfeffer, gemahlen
50 g Trüffelbutter oder 30 ml Trüffelöl
(falls vorrätig) einige Trüffelhobel

Zubereitung:

1. 50g Butter zerlassen, Schalotten zugeben und glasig schwitzen, mit Mehl abstäuben, kurz farblos angehen lassen
2. mit Brühe auffüllen und 20 min leicht köcheln
3. Zitronenabrieb, Sahne, Trüffelbutter und Parmesan hinzugeben
4. mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken
5. Jetzt pürieren und schmecken lassen!

Falls zur Hand, einige Trüffelscheiben über die Suppe geben!

Saale-Unstrut sucht den Suppenstar 2016



Oma´s Graupensuppe Burgschänke Schönburg

Rezept für 4 Personen:

500 g Rindfleisch
125 g Graupen
250 g Kartoffeln
200 g Möhren
50 g Butter
1 große Zwiebel
1 Suppengrün
Salz & Pfeffer
Petersilie

Fleisch mit Suppengrün u. 1 TL Salz in 1,5 l Wasser ca. 2 Stunden weich kochen. Graupen mit 1/2 l Wasser und etwas Salz ca. 15 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser in einem Sieb abschleimen. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz weich kochen. Zwiebeln feinhacken und mit der Butter goldgelb anbraten. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und in kleine Würfel schneiden. Knochen und Fett entfernen. Die Möhren putzen und in Ringe schneiden. Nun alle Zutaten in die Fleischbrühe geben und nochmals aufkochen bis die Möhren weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Petersilie bestreuen und servieren.



Kürbissüppchen der WeinGeister mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen verfeinert

Wein- & Wildhotel Jägerhof, Weißenfels

Zutaten (für 10 Genießer):

500g Muskatkürbis, geschält, gewürfelt
500g Napolikürbis, geschält, gewürfelt
200g Karotten, geschält, gewürfelt
100g Zwiebeln, geschält, gewürfelt
250ml Küchensahne (20%)
750ml Gemüsebrühe
5 EL Bio-Rapsöl
5 EL Bio Honig
Muskat
Paprika
Currypulver
Pfefferkörner
Meersalz, grob
10 KL Kürbiskernöl
10 KL Kürbiskerne geröstet

Zubereitung:

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Die Karotten und Zwiebeln im Rapsöl kurz anbraten (nicht zu dunkel). Kürbiswürfel dazugeben und kurz durchschwenken. Bitte nun etwas Salz und Pfeffer (aus der Mühle) sowie die anderen Gewürze dazugeben. Nun so viel Gemüsebrühe dazugeben, dass die Würfel leicht bedeckt sind. Die gesamte Masse kochen, bis die Würfel weich sind. (Die Garzeit richtet sich nach der Größe der Würfel.) Nun die weiche Masse mit dem Pürierstab gut durchpürieren. Im Anschluss geben wir die Sahne hinzu und lassen die fast fertige Suppe aufstoßen.

Nun würzen wir nach eigenen Empfinden nach und mit der restlichen Gemüsebrühe erzielen wir die gewünschte Konsistenz der Suppe. Am Ende geben wir den Bio-Honig hinzu.

Beim Anrichten auf dem Teller verfeinern wir das Süppchen mit je einem Kaffeelöffel voll Kürbiskernöl und einem Kaffeelöffel voll gerösteten Kürbiskernen.

Saale-Unstrut sucht den Suppenstar 2016



Fruchtiges Curry-Rahmsüppchen mit einer Kokos-Blätterteigstange Hotel zur Alten Schmiede, Naumburg

Für 4 Portionen:

100g Schalotten
2stk Lauchzwiebeln
1stk Möhre
4stk Knoblauchzehe
50g Ingwer
2Eßl Kokosfett
2Eßl Currypulver gelb
1Eßl Currypaste gelb
½Tl Cayennepfeffer
800ml Gemüsebrühe
1stk Tai Mango
1stk Chilischote
1Tl Salz
250gr Sahne
200ml Kokosmilch
1stk Orangenabrieb
100ml Weißwein (trocken)
1stk Voll Ei
120gr Blätterteig
120gr Kokosflocken

Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Möhren, Lauchzwiebeln und Chili anschwitzen. Currypulver, Currypaste und den Cayennepfeffer dazu geben und das ganze mit Weißwein ablöschen. Mongo, Gemüsebrühe, Kokosmilch und Sahne auffüllen. eine Stunde leicht köcheln lassen. Zum schluss Pürieren.

Blätterteig in Finger dicken streifen schneiden, der länge nach eindrehen, mit Eigelb bestreichen und mit Kokosflocken bestreuen, Backzeit, 13min bei 180°C.