

Vichyssoise, Kartoffel-Einlage, Radieschen-Topping

Für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Lauch	250 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 Zitrone, Saft	200 ml Sahne	1 EL Butter
400 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für die Einlage:

200 g festk. Kartoffeln	2 EL Butter	4 EL Rapsöl
Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Bacon-Chip: 4 Scheiben Bacon 2 TL brauner Zucker

Für das Topping:

4 Radieschen	1 Snackgurke	1 Zitrone, Saft, Abrieb
$\frac{1}{2}$ Beet Gartenkresse	Radieschensprossen	Rote Bete Sprossen
Rote Bete Kresse	1 TL flüssiger Honig	1 EL Rapsöl
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Suppe: Den Lauch putzen und den weißen und hellgrünen Teil klein schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Alles in einer Pfanne in Butter andünsten und mit Fond ablöschen. Lorbeerblatt hinzugeben und für 10-15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend das Lorbeerblatt entfernen, die Suppe pürieren und Sahne und 2 TL Zitronensaft angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm halten.

Für die Einlage: Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel von 1,5 cm Dicke schneiden.

Öl in eine kleine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Kartoffelwürfel darin schwenken und anschließend in einer Pfanne bei mittlerer Hitze für 5 Minuten braten. Anschließend Butter dazugeben und weitere 5 Minuten braten.

Für den Bacon-Chip: Eine Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen und die Baconstreifen in die Pfanne geben. Die Oberseite leicht mit braunem Zucker bestreuen.

Mit einem Topf beschweren, damit sich der Bacon nicht zu sehr zusammen ziehen kann. Bacon wenden, sodass dieser von beiden Seiten gleichmäßig gebräunt ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen und um Abkühlen auf ein Küchenpapier geben.

Für das Topping: Radieschen in feine, dünne Scheiben schneiden. Gurke in lange Streifen hobeln und als Röschen aufrollen. Zitronensaft, Öl und Honig zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurke und Radieschen mit dem Dressing beträufeln. Zitronenabrieb, Kresse und Sprossen verlesen und als Garnitur verwenden.

Die lauwarmer Suppe in ein Kännchen füllen und zum Angießen neben den tiefen Teller stellen. Die Kartoffeleinlage gleichmäßig im Teller anrichten und mit den Toppings garnieren. Den Bacon-Chip darauf platzieren und das Gericht servieren.

Daniela Schrick am 01. Juli 2025