

## Suppen (potages)

Bezeichnet eine gewöhnlich warme, flüssige bis dünnbreiige Speise, die in der Regel aus Wasser, Gemüse, Fleisch, Fleischextrakten, Fetten, Gewürzen, Kochsalz und weiteren Zutaten hergestellt wird. Ferner werden Suppen meist als Vorspeise oder Zwischengericht serviert. Sie können auch als Hauptgericht oder Dessert serviert werden. Gerne werden Suppeneinlagen als zusätzliche Bestandteile beigefügt. Es wird im Allgemeinen zwischen klaren und gebundenen Suppen unterschieden.

Ursprünglich waren Suppen ein vollwertiges Gericht, das als Grundlage stets Fleisch, Geflügel, Wild oder Fisch enthielt. Sämtliche mit der Bezeichnung Suppe versehenen Speisen sind in ihrer heutigen Form neueren Ursprungs und lassen sich nicht weiter als bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts zurückführen.

### Fonds, Bouillons, Grundbrühen

**Herstellung:**

Durch Auskochen von Knochen, Fleisch, Fisch und Gemüse

**Zutaten:**

Wasser, Fleisch, Knochen, Salz, Würzmittel (Bouquet garni, Gemüsebündel, gespickte Zwiebeln, Gewürzbeutel (= gekörnte Gewürze, nicht zerkleinert oder getrocknet)

**Zubereitung:**

Fleisch und Knochen waschen, kalter Ansatz, langsam zum Kochen bringen, Trübstoffe abschöpfen, mehrere Stunden langsam kochen lassen, degreassieren (entfetten), passieren (Sieb, evtl. Passiertuch), abschmecken.

**Beispiele:**

Rinderbrühe, Kalbsbrühe, Hühnerbrühe, Fischbrühe, Gemüsebrühe

### Grandjus (dunkle Grundbrühen)

Entstehen durch Röstansätze von Kalbs-, Schweine-, Rinder- oder Wildknochen, die danach ausgekocht werden.

**Zubereitung:**

Kleingehackte Knochen in Fett anbraten, Mire poix (Würfel von Zwiebeln, Möhren, Sellerie, eventuell Lauch) hinzu geben und braun rösten, mit Wasser ablöschen, einkochen (2-3 Mal wiederholen), mit kaltem Wasser auffüllen und mehrere Stunden kochen, abschöpfen, degreassieren, Würzmittel später hinzu, passieren

**Beispiele:**

Braune Kalbsbrühe, Wildbrühe

## **Einteilung der Suppen**

### **Klare Suppen**

#### **Hell**

#### **Kraftbrühe oder Consommé (z.B. Rinder-, Geflügel-, Fischkraftbrühe)**

Brühe, Klärfleisch, Gemüse und Gewürze  
Servierte Menge in der Tasse ca. 200 ml

#### **Doppelte Kraftbrühe oder Consommé double**

Brühe, doppelte Menge Klärfleisch, Gemüse und Gewürze  
Servierte Menge in der Tasse ca. 150 bis 200 ml

#### **Essenz oder Fumet**

Doppelte Kraftbrühe weiter reduziert, kräftig im Geschmack  
Servierte Menge in der Kaffee Tasse oder Espresso Tasse, da sehr  
konzentriert bis 80 ml

#### **Kalte oder gelierte Kraftbrühe**

Brühe, Klärfleisch, hoher Anteil an kollagenes Eiweiß (Gelee  
Bildung), Gemüse und Gewürze, eventuell Geliermittel

#### **Dunkel**

#### **Ochsen- oder Kalbsschwanz Essenz (Oxtail)**

Rinderbrühe, Ochsen- oder Kalbsschwanz, Gemüse, Gewürze  
Nach dem kochen Klarifikation

#### **Wildkraftbrühe ( Essence- de gibier)**

Wildfond, Klärfleisch vom Wild, Gemüse, Gewürze

#### **Fasanenkraftbrühe ( Essence- de faisan)**

Hühner- oder Wildfond, Klärfleisch vom Fasan,  
Gemüse, Gewürze

## Verschiedene Einlagen

- Eier:** Eigelb, Eierfäden, Eierstich (Royal), Wachteleier.  
**Fleisch:** Markscheiben, Streifchen oder Würfelchen von gekochtem Fleisch, Klößchen.  
**Fisch:** Klößchen, Stücke, Scheiben  
**Gemüse:** Gemüse in Scheibchen, Streifchen, Würfelchen; geschnittene Pilze.  
**Teige:** Pfannkuchenstreifchen, kleine Ravioli, Tortellinis, Suppenteiwaren, Backerbsen., Profiterols  
**Zerealien:** Reis, Gerste.  
**Beilagen:** Blätterteiggebäck, Piroggen, geriebener Käse, geröstete Brotwürfelchen (Croutons)

## Verschiedene Kraftbrühen mit Einlage

- Kraftbrühe Dubarry: Blumenkohlröschen, Eierstich
- Kraftbrühe Celestine: mit Pfannkuchenstreifen
- Wildbrühe auf Jägerart: (Consommé chasseur) Wildklößchen, Champignonstreifen, Madeira
- Fischkraftbrühe; (Consommé de poisson) Hechtklößchen, versch. Weißfischstreifen, Würfel vom Räucherfisch, Dillnocken.
- Kraftbrühe mit Leberklößchen: (Consommé aux noques de foie) Leberklößchen, Schnittlauchröllchen

## Klärfleisch

- fettarmes, im Wolf zerkleinertes Fleisch (Rinderhesse) und eventuell Eiklar vom Huhn werden entsprechend der Brühenart vom jeweiligen Tier hinzugegeben
- langsam zum Kochen bringen, dabei umrühren (Gefahr des Anbrennens besteht), bei 70°C gerinnt das Eiweiß, umschließt Trübstoffe und steigt beim kochen nach oben
- bei 1l Consommé benötigt man 200 g Klärfleisch
- bei 1l Consommé double benötigt man 400 g Klärfleisch

## Fachbegriffe:

- Fond:** Flüssigkeit, die beim Abkochen übrig bleibt: Kochwasser z.B. bei Spargel (Saft, Brühe, Fond)
- Glace:** Bratensaft, der noch reduziert wird
- Fumet / Essenz:** reduzierter Bratensaft, stark eingekochte klare Brühe, seltenen Pilzen, Wild => edlen Zutaten, in Mokkatassen serviert

## Gebundene Suppen (potages liés)

Alle Brühen die eine sämige Konsistenz haben, da sie mit einem Bindemittel gebunden wurden zählen zu den Gebundenen Suppen. Diese Bindung kann über verschiedene Lebensmittel hergestellt werden. Die Geschmacksrichtungen sind alle vertreten.

## Püreesuppen (potages purés)

Die Bindung bei den Püreesuppen erfolgt über gemixte Bestandteile die einen erhöhten Stärkeanteil besitzen z.B. Kartoffel, Reis, ...  
Brühe, Püree, Gemüse, Gewürze

## Samtsuppen oder Legierte Suppen

Sie setzen sich zusammen aus einem angeschwitztten Bindemittel, einer entsprechenden Brühe und einem gegarten, geschmacksbildenden Grundstoff. Die Legierung besteht aus Eigelb und Sahne. Man rechnet **1 Eigelb und 100 ml Sahne bei 1 l Suppe. Vorsicht diese Suppe darf nicht kochen.**

## Rahm-/Cremesuppen (potages crème)

Diese bestehen genau wie die Samtsuppen aus einem angeschwitztten Bindemittel und einer entsprechenden Brühe. Diese Suppen werden nur mit Sahne vollendet.

## Beispiele für Gebundene Suppen (potages liés)

Kartoffel-Lauchsuppe, Selleriesuppe, Tomatensuppe, legierte Spargelsuppe, Geflügelsamtsuppe, Spargelcremesuppe, Geflügelrahmsuppe, Morchelrahmsuppe, Champignoncremesuppe, Ochsenchwanzsuppe, Goulaschsuppe

## Eintöpfe

Eintöpfe werden oftmals als eigenständige Gruppe neben den Suppen angesehen, jedoch in der Fachwelt als Untergruppe der Suppen gezählt. Der Eintopf charakterisiert sich dadurch, dass mehrere Zutaten in einem Topf auf Basis von Wasser gegart werden. Es finden sich gewöhnlich als Hauptbestandteile mehrere Gemüsearten, Kartoffeln oder Reis, Hülsenfrüchten oder Teigwaren, zudem besteht die Möglichkeit der Zubereitung mit oder ohne Fleisch, Wurst und Fisch. Durch seine sättigende Wirkung wird der Eintopf oftmals als vollwertiges Gericht angesehen.

Typische Beispiele: Minestrone, Pot au feu, Garbure, Linsen-, Erbsen-, Kartoffeleintopf, Irish Stew, Pichelsteiner Eintopf

Beim Pot au feu und beim Garbure wird das Fleisch nicht unbedingt als Würfel mit dem Gemüse gekocht. Es wird dann mit dem Gemüse zusammen angerichtet. Dann die Brühe zu gegossen.

## Kaltschalen (potages froids)

Kaltschalen sind gekühlte Suppen, welche vor allem im Sommer anstelle der herkömmlichen Suppe serviert wird. Auch können sie als Nachspeise fungieren.

Anhand der Grundzutaten unterscheidet man sie in:

- Milchkaltschalen mit Milch, Buttermilch, Sauermilch oder Joghurt
- Obstkaltschalen mit Obst, Obstmark oder Obstsaft
- Rohkostkaltschalen mit rohem Gemüse/Salaten
- Weinkaltschalen und Bierkaltschalen als Grundlage.

Bindungen können verschiedener Art sein:

Gelatine, Sago, Mondamin, Tapioka, Agar, Grieß, oder Pürees von Frucht/Gemüse

Beispiele: Gazpacho, Gelierte Tomatenessenz, Gelierte Spargelkraftbrühe, Rhabarberkaltschale mit Quarksoufflé,

## Regionalsuppen

Diese Suppen waren ursprünglich nur in einem bestimmten Gebiet (Region) Deutschlands

bekannt. Sie spiegeln die Eßgewohnheiten der betreffenden Region wieder und sollten deshalb in der Sprache der Region, aus der sie stammen, benannt werden.

	Hamburger Aalsuppe	klare Gemüsesuppe mit Aal und Backpflaumen
Berlin	Löffelerbsensuppe mit Speck	
Baden	Badische Schneckensuppe	Gemüsesuppe mit kleingeschnittenen Weinbergschnecken
Baden	Hochzeitssuppe	Geflügelfleisch, Nudeln
Bayern	Bayerische Leberknödelsuppe	klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel
Württemberg	Riebelesuppe	Klare Fleischbrühe mit Teigklümpchen
Pfalz	Kartoffelsuppe	Kartoffelsuppe mit Majoran und Pflaumenkuchen

## Spezialsuppen (potage spéciaux)

die "exotischen" Suppen gelangen als Kleinkonserven in den Handel. Sie werden nach Vorschrift erhitzt und in vorgewärmten, kleinen Tassen serviert.

Haifischflossen-Suppe	Muskelstränge der Rückenflosse des Katzenhais
Abalone-Muschel-Suppe	ohrenförmige Meeresschnecken
Terpang-Suppe	getrocknete Seegurken (gurkenförmige Stachelhäuter am Boden wärmerer Meere zu finden)
Schwalbennester-Suppe	Salanganen (schwalbenähnlicher Vogel) fertigen aus klebrigem, schnell härtendem Speichel napfförmige, "essbare" Vogelnester, die an Felswänden kleben. Diese Nester werden eingeweicht, gereinigt und in Brühe gegart
Känguruschwanz-Suppe	Zubereitung wie Oxtail
Schildkröten-Suppe	In Übereinstimmung mit dem Washingtoner Artenschutzabkommen und dem Bundesveterinäramt ist die Einfuhr von Schildkrötenfleisch und daraus hergestellte Produkte seit 01.06.1988 verboten.

## Nationalsuppen

Besonderheiten bestimmter Nationen

Deutschland	Erbsensuppe Leberknödelsuppe Hamburger Aalsuppe	klare Rinderkraftbrühe mit Kloß klare Gemüsebrühe mit Aal und Backpflaumen
Schweiz	Basler Mehlsuppe Bündner Bauernsuppe	Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Gemüse
Österreich	Tiroler Knödelsuppe Fritattensuppe Povesensuppe	Rindfleischbrühe, Knödel, Speck Mit Pfannkuchenstreifen Mit Hirn
Frankreich	Pot au feu Bouillabaisse  Zwiebelsuppe Bisque de homnard	Topf vom Feuer (Brühentopf-Gemüse-Fleisch) Fischbrühe mit Fisch, Krustentiereinlage, dazu geröstetes Knoblauchbaguette, Aioli Suppe von Zwiebeln und Gemüse-(Fleisch) fond Suppe von Krustentierschalen (wie Fischsuppe)
Italien	Minestrone Busecca	Gemüsebrühe mit klein geschnittenem Gemüse Minestrone plus Kutteln
Spanien	Gazpacho andaluz	kalte Gemüsesuppe mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch
England	Clear oxtail Soup Beef tea	Klare Ochschwanzsuppe
Amerika	Manhattan Clam Chowder Squashsoup	Muschelsuppe mit Curry, Apfel  Kürbissuppe
Indien	Mulligatawny Suppe	Currycremesuppe => Apfel, Zwiebelschinken anbraten, mit Hühnerbrühe auffüllen, Curry hinz ⇒ passieren, Hühnerfleischeinlage un Reis ⇒ hinzu, mit Sahne andicken
Ungarn/Österreich	Gulaschsuppe Gulyas	Dunkle Rindersuppe mit Fleischeinlage, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Gemüsewürfel; alles in gleichgroße Würfel schneiden.
Russland	Borschtsch	Rote-Beete-Suppe mit Rindfleisch
Asien Japan  China Thailand  Korea	Allg. Nudel/Reissuppe Miso Soba Reissuppen Tom Yam (sauer-scharf)  Galbi Chim	   <u>Fischsauce, Schalotten, Zitronengras, Limonensaft, Galangal, Tamarinde und Chilies gewürzt.</u>  Eintopf mit dicker Rippe, Maronen, Karotten, Rettich

## Grundfonds

## Fischfond

Für 1 Liter

750 g	Fischgräten ( Seezunge, Steinbutt, Zander, Rotzunge,...)	Die Fischgräten zerkleinern und in eine Schüssel geben, Mit kaltem fließenden Wasser so lange Wässern, bis das Wasser klar abläuft.
80 g	Staudensellerie	Staudensellerie, Schalotten und Lauch waschen putzen und klein schneiden. Dann mit der Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Die Gräten zugeben, mit anschwitzen lassen und mit dem Weißwein und Wasser auffüllen bis die Gräten bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze auf kochen und den Schaum abschäumen. Dann die gestoßenen Gewürze zugeben und ca. 20 min ziehen lassen. Dann durch ein Tuch passieren.
200 g	Lauchstange Schalotten	
20 g	Butter	
4	Petersilienzweige	
1	Thymianzweig	
1	Estragon	
6	Lorbeerblatt	
1	Weißer Pfefferkörner	
10 g	Gewürznelke	
5 g	Fenchelsamen	
500 ml	Koriander	
	Weißwein	

## Krustentierfond

Für 1 Liter

500 g	Krustentierkarkassen	Karkassen abspülen, trocknen und zerkleinern. Dann mit dem Gemüse zusammen im Topf mit dem Olivenöl anbraten. (Nicht zu lange es sollten keine Röststoffe entstehen beim Gemüse. Danach mit dem Cognac ablöschen und flambieren. Den Weißwein zugießen und die pürierten Dosen Tomaten zugeben. Mit Wasser bedecken und die Gewürze zugeben. Dann langsam aufkochen lassen und ca. 20 min ziehen lassen. Anschließend durch ein Tuch passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen.
30 ml	Olivenöl	
250 g	Gemüse( Karotten, Zwiebel, Fenchel, Staudensellerie)	
4 cl	Weinbrand	
200 ml	Weißwein	
250 g	Dosen Tomaten	
1/2	Knoblauchzehe	
10	Pfefferkörner, weiß	
5	Pimentkörner	
1	Thymianzweig	
3	Estragonzweig	
	Eventuell rote Paprika	



## Geflügelfond hell

Für 1 Liter

2000	g	Geflügelknochen
200	ml	Weißwein
50	g	Champignons
100	g	Schalotten
60	g	Karotten
50	g	Knollensellerie
40	g	Lauch
½		Lorbeerblatt
2		Petersilienzweige
2		Estragonzweige
1		Gewürznelke

Die Knochen klein hacken, im Topf geben und mit Wein und Wasser bedecken. Zum kochen bringen und den Schaum abschäumen. Dann das geputzte Gemüse und die zerstoßenen Gewürze zugeben und ca. 1 ½ Std leicht kochen lassen. Durch ein feines Sieb oder durch ein Tuch passieren und kalt stellen im kalten Zustand die Fettschicht entfernen.

## Kalbsfond hell

Für 1 Liter

2000	g	Kalbsknochen
200	ml	Weißwein
150	g	Zwiebeln
60	g	Karotten
40	g	Knollensellerie
40	g	Lauch
½		Knoblauchzehe
je 1		Thymian und
3		Rosmarinzweige
1		Estragonzweige, Petersilie
1		Tomate
5		Nelke
		Pfefferkörner

Die Knochen klein hacken, im Topf geben und mit Wein und Wasser bedecken. Zum kochen bringen und den Schaum abschäumen. Dann das geputzte Gemüse und die zerstoßenen Gewürze zugeben und ca.2-3 Std leicht kochen lassen. Durch ein feines Sieb oder durch ein Tuch passieren und kalt stellen im kalte Zustand die Fettschicht entfernen.

## Kalbsfond dunkel

Für 1 Liter

2500	g	Kalbsknochen
50	ml	Öl
150	g	Zwiebeln
60	g	Karotten
40	g	Sellerie
40	g	Tomatenmark
200	ml	Rotwein
1		Lorbeerblatt
2		Rosmarin, Thymian
10		Pfefferkörner
2		Gewürznelken
5		Pimentkörner
½		Knoblauchzehe

Kalbsknochen Walnuss groß hacken und mit Öl von allen Seiten gold braun anbraten. Dann das klein geschnittene Gemüse zugeben und mit braten lassen. Wenn alles eine dunkel braune Farbe hat das Tomatenmark zu geben und 1 bis 2 min mit rösten. Dann mit etwas Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit wieder ein reduzieren lassen. Diesen Vorgang noch 2 mal wieder holen. Dann mit kaltem Wasser auffüllen bis die Knochen bedeckt sind und kochen lassen. Den Schaum abschäumen der entsteht und die Gewürze und Kräuter zugeben. Alles 2 – 3 Std langsam kochen lassen und durch ein feines Sieb oder ein Passiertuch passieren.

## Wildfond

1 Liter

2500	g	Wildknochen
2	El	Öl
150	g	Zwiebeln
60	g	Karotten
40	g	Knollensellerie
50	g	Tomatenmark
300	ml	Wein
1		Lorbeerblatt
1		Thymian
1		Rosmarin
7		Pimentkörner
10		Schwarze Pfefferkörner
10		Wachholderbeeren
1		Gewürznelke

Die Knochen fein zerhacken und in einer Kasserolle in dem erhitzten Öl anbraten. Das geputzte zerkleinerte Gemüse zufügen und 5 – 8 Minuten mitrösten. Das Fett abgießen und das Tomatenmark unterrühren. Nochmals kurz anrösten. Nach und nach den Wein und das Wasser zugießen, zwischendurch die Flüssigkeit immer wieder ganz einkochen lassen. Nach dem letzten Einkochen kaltes Wasser über die Knochen geben, aufkochen lassen und abschäumen. Die Kräuter und Gewürze zufügen, Bei milder Hitze im Ofen oder auf dem Herd im offenen Topf 2-2,5 Std.

kochen lassen. Durch ein feines Haarsieb oder Tuch passieren und entfetten – entweder in heißem Zustand mit Küchentrepp aufsaugen oder die Brühe erst erkalten lassen und die erstarrte Fettschicht dann abheben. Nach Belieben zur gewünschten Konsistenz einkochen.

**Dunkler Lammfond**

Für 1 Liter

2500	g	Lammknochen
2	El	Olivenöl
150	g	Zwiebeln
60	g	Karotten
50	g	Knollensellerie
50	g	Tomatenmark
300	ml	Rotwein
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig
1		Knoblauchzehe
3		Pimentkörner
10		Pfefferkörner
1 – 2		Gewürznelken

Die Knochen fein zerhacken und in einer Kasserolle in dem erhitzten Öl von allen Seiten anbraten. Das geputzte zerkleinerte Gemüse zufügen und 5 – 8 Minuten mitrösten. Das Fett abgießen und das Tomatenmark unterrühren. Nochmals kurz anrösten. Nach und nach den Wein und das Wasser zugießen, zwischendurch die Flüssigkeit immer wieder ganz einkochen lassen. Das gibt dem Fond nachher eine schöne, klare dunkelbraune Farbe. Nach dem letzten Einkochen kaltes Wasser über die Knochen geben, aufkochen lassen und abschäumen. Die Kräuter und Gewürze zufügen, Bei milder Hitze im Ofen oder auf dem Herd im offenen Topf 3-3,5 Std.

kochen lassen. Durch ein feines Haarsieb oder Tuch passieren und entfetten – entweder in heißem Zustand mit Küchenkrepp aufsaugen oder die Brühe erst erkalten lassen und die erstarrte Fettschicht dann abheben.

**Bouillabaise Suppe**

Für 1 Liter

3		Geschälte Schalotten
0,5		Lauchstange
0,5		Fenchelknolle
2		Staudensellerie
500	g	Langustinenkarkassen
250	g	Hummerkarkassen
250	g	Rotbarbenkarkassen
100	ml	Weißwein
1	l	Fischfond
2		Reife Tomaten
2		Thymianzweige
2		Estragonzweige
1		Rosmarinzweig
100	g	Sahne
1	Msp.	Safran
50	g	Kalte Butterwürfel
5	cl	Kaltgepresstes Olivenöl
2	cl	Pernod
		Saft von 0,5 Zitrone
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das Gemüse in Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen, dann die Karkassen zugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond bedecken, Tomaten klein schneiden und mit den Kräutern zufügen. Den Fond etwa 0,5 Stunden kochen lassen, dann durch ein Tuch passieren und auf 400 ml einkochen, die Sahne zufügen, nochmals um 1/3 einkochen, Safran, Butter und Olivenöl untermixen und mit Pernod, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Petersilienwurzelschaumsuppe

600	g	Petersilienwurzel	Gewaschene und geschnittene Petersilienwurzel anschwitzen, Matignan dazugeben, mit Schuß Weißwein ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen, aufkochen und 20 Min. ziehen lassen. Creme Double hinzufügen, 1x aufkochen, kurz anmixen und abpassieren. Evtl. 2. Ansatz.
300	g	helles Matignan	
125	g	Butter	
1000	ml	Geflügelfond	
500	ml	Creme Double	
		Salz, Pfeffer, Zitrone, Creme Fraiche, Trüffelöl	
			Mit der Butter aufmontieren, mit Salz, Pfeffer, Zitrone, Trüffelöl, Creme Fraiche abschmecken.

## Karottensuppe mit Basilikum-Quark-Nocken

1		Zwiebel	Die Zwiebeln und die Karotte in Würfel schneiden und mit der Butter in einem Topf anschwitzen. Dann mit der Brühe auffüllen, die Sahne und den Orangensaft zugeben und mit den Kartoffeln gar kochen. Nun mit dem Mixer pürieren, durchsieben und abschmecken. Die Suppe mit frittierten Basilikumblättern garnieren.
300	g	Karotten	
50	g	Kartoffeln	
400	ml	Gemüsebrühe	
400	ml	Sahne	
200	ml	Orangensaft	
		Salz, Pfeffer, Zucker	
200	g	Quark	
1	El	Grieß	
1		Ei Basilikum	

## Getrübete Kartoffelsuppe mit Kalbsbriesstrudel

50	g	gewürfelt Speck	Den Speck mit der Charlotte, Karotte, Lauch und den Kartoffeln mit etwas Olivenöl anschwitzen, dann mit dem Weißwein, Brühe und Sahne auffüllen und solange kochen lassen bis die Kartoffeln weich sind. Die Suppe nun mit einem Pürierstab mixen und durch sieben.
1		Charlotte gewürfelt	
1		Karotte gewürfelt	
1		Lauch gewürfelt	
500	ml	Brühe	
5		Kartoffeln gewürfelt	
500	ml	Sahne	
		Trüffelöl	
		Trüffelwürfel	
		Kresse	
		Salz, Pfeffer, Muskat	Das blanchierte Kalbsbries mit der Farce vermengen und im ausgerollten Blätterteig als Strudel einrollen und backen.
100	g	Kalbsbries blanchiert	die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, Trüffelöl und Kresse abschmecken in einem Tiefenteller anrichten und mit Trüffel, Strudel garnieren.
50	g	Farce oder Hackfleisch	
200	g	Blätterteig	

## Fischeintopf mit Flusskrebse und heimischen Fischen

300	g	Forelle	Die Fische Filieren und die Krebse im kochenden Salzwasser kochen. Dann die Krebse ausbrechen und die Karkassen mit den Fischgräten in einen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein, dem kalten Fischfond ablöschen und das Eiweiß kräftig unterrühren. Langsam aufkochen lassen, 10 min ziehen lassen, passieren und abschmecken. Die Safranfäden, Gemüsewürfel und den Kleingeschnittenen Fisch in die Suppe geben und gar ziehen lassen.
400	g	Zander	
500		Flusskrebse	
1	l	Fischfond	
1	l	Eiweiß	
100	ml	Weißwein	
5	El	Würfel von Karotten, Sellerie, Lauch, Fenchel	
	Msp	Safranfäden	
		Salz, Pfeffer, Martin, Dill	

## **Minestrone**

(10 Personen)

100	g	Speck	Speck und Zwiebel in Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl anschwitzen. Dann das geputzte und geschnittene Gemüse hinzufügen. Vorzugsweise in Würfel oder Rauten geschnitten. Das Gemüse würzen mit Salz, Pfeffer und mit dem Tomatenmark leicht mit rösten. Dann mit Weißwein ablöschen mit der Brühe, Tomatensaft auffüllen und kochen lassen. Das grüne Gemüse 10 min vor Garzeit ende hinzugeben. Die Suppe mit geschnittenen Basilikum, Salz, Pfeffer abschmecken und mit Parmesan und kalt gepresstem Olivenöl servieren.
100	g	Zwiebel	
150	g	Karotten	
150	g	Sellerie	
150	g	Kartoffeln	
100	g	Reis	
30	g	Tomatenmark	
150	g	Zucchini grün	
150	g	Zucchini gelb	
3	Stk	Artischocken	
1	Stk	Mangold	
100	g	Tomatenwürfel	
2		Knoblauchzehen	
		Salz Pfeffer	
2500	ml	Brühe	
1000	ml	Tomatensaft	
100	g	gekochte Nudeln	
250	ml	Weißwein	
		Basilikum	
		Parmesan, Olivenöl	

## **Hummersuppe mit Kokosmilch**

400	g	Hummerkarkassen	Die Hummer in kochendem Salzwasser geben und 5 min ziehen lassen. Dann in Eiswasser geben und ausbrechen.  Für die Suppe werden die Karkassen in Olivenöl angebraten. Das gewürfelte Gemüse zugeben, mitschwitzen lassen und mit dem Weinbrand flambieren. Den Fischfond zugeben und mit dem Portwein ca. 20 min kochen lassen. Danach passieren und reduzieren lassen. Eventuell mit etwas Mondamin abbinden.
100	g	Fenchel	
100	g	Sellerie	
100	g	Möhren	
2		Charlotten	
100	ml	Weißwein	
500	ml	Krustentierfond	
1000	ml	Dosentomaten	
150	ml	Sahne	
150	g	Butter	
300	g	Möhren, Sellerie, Lauch in Streifen	Die Gemüsestreifen mit Sesamöl, Curry und Geriebenen Äpfeln andünsten, würzen und mit ausgebrochenen Hummerfleisch vermengen. Alles zusammen in eine Tasse oder tiefen Teller geben. Die Hummersuppe zugeben und mit der aufgeschäumten Kokosmilch verzieren.
		Curry	
2		Äpfel	
20	Bl	Koriander frisch	
		Kokosmilch	

## Tailändische Suppe mit Curry, Kokosmilch und Poulardenspieß

5	Stk	Schalotten	Schalotten, Lauchwürfel und klein geschnittene Zitronengrasstangen mit etwas Sesamöl anschwitzen und mit der Geflügelbrühe, Noilly Prat, Portwein und Weißwein ablöschen und kochen lassen.	
1		Lauchstangen		
10		Zitronengrasstangen		
400	ml	Geflügelbrühe		
300	ml	Kokosmilch (Sahne)		
70	ml	Noilly Prat		
30	ml	Portwein		
50	ml	Weißwein		
60	g	Currypulver		
2		Äpfel		
100	g	Ananas	Den Curry in Butter anschwitzen und 10 min später zu dem Fond geben. Den Apfel mit Banane, Blattpetersilie und Ananas mixen und zu der Suppe geben. Die Suppe passieren, Kokosmilch zugeben und abschmecken. Sie sollte im ersten Moment leicht süßlich und dann scharf schmecken. Eventuell Butterwürfel untermixen.	
1	Bd	Blattpetersilie		
250	g	(Butterwürfel)		
		Poulardenspieß		
2		Poulardenbrust		
4		Zitronengrasstengel		
				Die Poulardenbrust in Würfel schneiden und auf den Zitronengrasstengel aufspießen. Der Spieß wird in der Suppe pochiert und in die Suppetasse oder ausgehöhlter Kokosnuss gelegt. Die Suppe aufmixen und in die Tassen füllen. Garnieren mit Kokosnussspänen.

## Klare Tomatenkraftbrühe

Für 6 Personen

600 g	Dosentomaten
600 g	Frische Tomaten
600 g	Rinderbrühe
5 g	Knoblauch
50 g	Zwiebeln
50 g	Karotten
50 g	Sellerie
50 g	Lauch
300 g	Klärfleisch
70 g	Eiklar
30 g	Basilikum
	Salz, Tabasco

Klärfleisch mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch wolfen. Dann mit Eiklar vermengen und kurze Zeit stehen lassen.

Dann die Tomaten mit der Brühe mixen und zu dem Kläransatz geben.

Basilikum angedrückte Knoblauchzehe zugeben und mit Salz und etwas Tabasco abschmecken. Dann langsam aufkochen lassen und ca 45 min ziehen lassen. Danach durch ein Tuch passieren und abschmecken.

**Tipp, Achtung:**

Man kann diese Suppe auch ohne Klärfleisch und Rinderbrühe herstellen. Da das Klärfleisch häufig etwas Geschmack von der Tomate nimmt. Dann ist es allerdings keine Kraftbrühe mehr!!!! (Klare Tomatensuppe) Anstelle Rinderbrühe dann einen Gemüsefond verwenden, oder mehr frische Tomaten benutzen. Die frischen Tomaten bringen die Säure und die Dosentomaten den Geschmack. Für die Farbe eventuell etwas Tomatenmark benutzen.

Man kann auch die Tomaten nur abhängen lassen. Hierfür werden die Tomaten im gemixt, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Basilikum. Dann lässt man die Tomaten in einem Passsiertuch (im Kühlhaus über Nacht) abtropfen. Dann bekommt man einen klaren weißen Fond der sehr gut für Saucen, Suppen, Gelees, Espumas etc. verwendet wird.