

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2024** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



Lena Tönnies

**Maissuppe mit Mango-Polenta und konfiertem Eigelb**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

250 g vorgekochte Maiskolben  
 75 g Knollensellerie  
 250 g Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Zitrone, Saft  
 150 ml Sahne  
 100 ml Milch  
 500 ml Gemüsefond  
 1 TL Kümmelsamen  
 ½ TL Kurkuma  
 1 EL Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei kleine Soufflée-Förmchen in den Ofen stellen und vorwärmen.

Sellerie schälen und klein schneiden. Schotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Maiskörner von Kolben schneiden. Das Öl erhitzen und Selleriewürfel, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. ¼ TL Kümmel, Kurkuma und Mais dazugeben. Mit Fond ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Sahne und Milch dazugeben und kurz aufkochen lassen. Dann alles miteinander pürieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und Suppe durch ein Spitzsieb streichen. Restlichen Kümmel mörsern und zur Deko beiseitestellen.

**Für das konfierte Eigelb:**

2 Eier  
 250 g Butterschmalz

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Butterschmalz in einem kleinen Topf auf 60 Grad erhitzen. Durch ein Haarsieb in die beiden vorgeheizten Förmchen abgießen. Pro Form ein Eigelb hineingleiten lassen. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen ziehen lassen.

**Für die Mango-Polenta:**

1 süße Mango  
 50 g Instant-Polenta  
 50 g Parmesan  
 10 g Butter  
 75 ml Milch  
 Salz, aus der Mühle

Mango halbieren, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in einem Multizerkleinerer pürieren. Mangopüree, Butter und Milch aufkochen. Polenta dazugeben und 5 Minuten kochen. Dann Hitze reduzieren und ziehen lassen. Parmesan reiben und unterrühren. Mit Salz abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

**Für die Garnitur:**

Salzflocken, zum Würzen

Polenta zu einem Kreis auf dem Teller dressieren. Eigelbe vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und in den Polentaring setzen. Suppe angießen. Mit gemörsertem Kümmel und Salzflocken garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.