

Saisonale Suppen



Inhalt

Suppen für jede Saison	04
Hannes Müller	05
Equipment	06
Welche Suppen gibt es eigentlich?	08
Hannes’ Tipp: Gemüsebrühe aus Resten	09

Frühling

Spargelschaumsuppe mit Spargel im Backteig	10
Essenz vom Spargel	12
Schaumsuppe von Wild- und Gartenkräutern mit Seeforellenfilet	14
Schaumsuppe vom Frühlkraut mit konfiertem Eigelb	16

Sommer

Geeiste Gurkensuppe mit Gurken-Tatar und Sauerrahm-Espuma	18
Gazpacho mit knusprigen Croutons	20
Essenz vom Seefisch mit Wurzelgemüse und pannonischem Safran	22
Fenchelschaumsuppe mit fermentiertem Fenchelkraut	24

Herbst

Essenz von Paradeiser und Pilz mit Frischkäse-Marshmallow	26
Paradeiser-Paste als Suppenansatz zur Bervorratung	28
Rote Currysuppe mit Fisch-Erbsenschoten-Tatar	30
Geschäumte Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienöl	32

Winter

Räucherschaftskäsesuppe mit Espuma und Radicchio	34
Kräftige Rindsuppe mit Butternockerl und Grießnockerl	36
Weißer Zwiebelschaumsuppe	38
Legierte Grießsuppe	40

Suppen für jede Saison

Ob eine geeiste Gurkenkalt-schale an heißen Sommertagen oder ein wärmender Schaum von der Petersilienwurzel im windigen Herbst – Suppen tun zu jeder Jahreszeit gut!

Die Welt der Suppen ist vielfältig. Theoretisch kannst du fast alle Lebensmittel zu aromatischen Brühen oder cremigen Süppchen verarbeiten! Wenn du das nächste Mal also über den Wochenmarkt schlenderst, kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen.

Haubenkoch Hannes Müller zeigt dir in diesem Kurs seine Lieblings-suppen für jede Saison. Dazu gehören Spargelschaum- und Wild-kräutersuppe im Frühling genauso wie Seefisch-Essenz im Som-mer und klare Tomaten-Pilzsuppe mit Frischkäse-Marshmallow im Herbst. Zum Winter wird es etwas deftiger mit einem aromatischen Schaum vom geräucherten Schafskäse und einer klassischen Tafel-spitzessenz. Schnapp dir einen Suppentopf und los geht's!

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Danke!

SieMatic

Miele

WOOD  UPP

Quooker®

PFEFFERSACK
& SOEHNE


iSi
inspiring food.

Hannes Müller

4-Haubenkoch Hannes Müller arbeitet und lebt am Weissensee im Süden Österreichs. Dort kocht er eine regionale und saisonale „Bergseeküche“.

Die berufliche Laufbahn von Spitzenkoch Hannes Müller begann mit einer Ausbildung in der Hotel-fachschule. Sein Vater ermunterte ihn, zusätzlich eine Kochausbildung zu absolvieren. Hannes woll-te zu dieser Zeit eigentlich lieber als Bauer in der Landwirtschaft arbeiten, entschied sich aber, es mit dem Kochen zu versuchen. Auf die Kochlehre folgten verschiedene kulinarische Stationen in Salzburg, Wien und den USA. Schließlich kehrte er zusammen mit seiner Ehefrau an den Weissensee zurück, den Ort seiner Kindheit. Dort wandelten sie zusammen mit Hannes Eltern die familiengeführte Pension in ein Hotel mit Gastwirtschaft um.

Hannes bezeichnet seinen kulinarischen Fokus als „Bergseeküche“. In seinem Restaurant „Die Forelle“ kocht er saisonal und mit lokalen Zutaten und das sehr erfolgreich. Vom Gault Millau wurde er mit 4 Hauben gekürt: „Die Regionsbezogenheit, die Bezo-genheit zur Natur und zu den saisonalen Verfügbar-keiten, das sind Grundsteine unserer Philosophie im Hotel und auch in der Küche.“

„Mir ist wichtig, dass man die Jahreszeit-en auf dem Teller erkennt.“



Hannes Müller

Die Forelle

www.forellemueller.at

Fenchelschaumsuppe mit fermentiertem Fenchelkraut

Zutaten & Infos



Zubereitung
45 min



Gesamt
3 – 4 Wochen



Portionen
4

Fermentierter Fenchel

1lSalzwasser (mit 7 – 8 % Salzgehalt)

Fenchelknollen

Zitronenöl

Zitronenverbene

Fenchelschaum

200 gFenchel

40 gButter, kalt

½Zwiebel

125 mlWermut

125 mlSahne

1lGemüsefond

Salz, Muskatnuss, Butter zum Andünsten

Zubereitung

Schritt 1 Fenchel fermentieren	Fenchel säubern und vom Strunkansatz und von Spitzen befreien. Den Fenchel vierteln und in ein Einweckglas geben. Das Glas so weit mit Fenchelstücken füllen, dass sie eng aneinander liegen. Dann das Glas randvoll mit Salzwasser auffüllen, verschließen und ca. 3 – 4 Wochen fermentieren lassen. Alle 2 – 3 Tage das Glas kurz öffnen, sodass die Gärgase entweichen können. Nach 3 – 4 Wochen ist die Fermentation abgeschlossen. Hannes empfiehlt den Fenchel noch mindestens ein halbes Jahr bei ca. 20 °C und Dunkelheit im Glas reifen zu lassen, bevor man ihn das erste Mal benutzt.
Schritt 2 Fenchelschaum	Die Zwiebel schälen, grob schneiden und in Butter andünsten. Das Grün vom Fenchel entfernen, ebenso den Stunk. Den Fenchel grob schneiden und zu der Zwiebel geben. Mit dem Wermut ablöschen. Alles kurz aufkochen lassen und dann mit Gemüsefond und Sahne aufgießen. Mit Salz und ein wenig Muskatnuss würzen. Ca. 30 Minuten langsam köcheln lassen. Zum Schluss in einem Standmixer glatt pürieren. Wieder in den Topf gießen. Die Suppe mit einem Stabmixer und mit kalter Butter montieren.
Schritt 3 Fermentierten Fenchel weiterverarbeiten	Fermentierten Fenchel in feine Streifen schneiden und in Zitronenöl andünsten. Zitronenverbene schneiden und dazugeben. Eventuell mit fermentiertem Fenchelwasser aufgießen.
Vorsicht:	Kein Salz mehr dazu geben, da der Fenchel durch die Salzlake schon salzig ist.
Schritt 4 Geschafft	Den fermentierten Fenchel in der Mitte des Suppentellers anrichten. Die aufgeschäumte Suppe dazugeben und mit etwas Fenchelgrün garnieren.



Paradeiser-Paste

als Suppenansatz zur Bervorratung

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
1h 30 min



Menge
250 ml

Diese Paradeiser-Paste lässt sich sehr gut im Spätsommer und Frühherbst vorbereiten, wenn die Paradeiser überreif und sehr aromatisch sind. Die Paste kannst du für den Winter aufbewahren. Einfach die Paste mit Wasser vermengen und erhitzen. Dann alles vermischen und schon hat man eine schöne Paradeiser-Suppe.

1 kg	überreife Paradeiser (Tomaten)
4	Zwiebeln
3 EL	Butter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1
Einkochen

Zwiebel schälen und grob schneiden. Tomaten grob schneiden. Butter zerlassen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Tomatenstücke dazugeben und salzen. Ca. 1 Stunde lang langsam einkochen, bis das Wasser komplett verkocht ist.

Schritt 2
Pürieren

Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Pfeffer würzen. Die Masse schließlich durch ein Passiersieb streichen.

Schritt 3
Geschafft

Die Tomatenpaste in das Einweckglas füllen, verschließen und für ca. 15 Minuten im Dampfgarer pasteurisieren.

