



JAN HARTWIG

*Drei Sterne Koch. Küchenchef im Atelier
Hotel Bayrischer Hof in München.*

Ansetzen, einkochen, passieren und abschmecken!

Während ich diese Zeilen schreibe, löffle ich eine Suppe. Ich muss selbst etwas schmunzeln, denn wer mich kennt, weiss, das kommt relativ selten vor. Warum eigentlich, frage ich mich. Es ist nicht so, dass ich eine gute Suppe nicht zu schätzen weiss. Das Gegenteil ist der Fall! Ich esse eben einfach nur nicht mehr so häufig eine Suppe. Das wird sich ab heute wieder ändern. War ich doch als Kind begeisterter Suppenfan. Zwar war mein Bruder der waschechte «Suppenkaspar» von uns beiden – ich aber mindestens ein «Suppenseppel».

Später dann, während meiner Ausbildung, habe ich gelernt, selbst Fonds, Brühen, Auszüge und Suppen zu kochen. Etwas Herrliches! Was da nach dem ganzen Ansetzen, Aufsetzen, Einkochen, Abschäumen, Abschmecken und Passieren in den Kochtöpfen entsteht, ist schlichtweg hinreissend und hüllt die gesamte Küche in einen betörenden Duft.

Vor einiger Zeit bekam ich ein Buch mit dem Titel «Saucen nach Escoffier» mit den Rezepten der französischen Küche bis Mitte des 20. Jahrhunderts geschenkt. Ein grandioses Nachschlagewerk. Autor des Buches ist derselbe, wie der von dem Buch, in dem Sie, liebe Leserinnen und Leser, gerade lesen. Als Romeo Brodmann mich fragte, ob ich bereit wäre ein Vorwort zu schreiben, musste ich keine Sekunde zögern. Es ist mir eine Ehre und große Freude gleichermaßen.

Romeos neuestes Werk gilt den Suppen der klassischen französischen Küche nach dem Guide Culinaire des berühmten Köchevaters Auguste Escoffier. Dieses ist historisch aufgearbeitet und soll die «alte», kunstvolle Art Suppen zuzubereiten in ein neues Licht stellen, ohne vom Herkömmlichen abzuweichen.

Geniessen Sie, liebe Leserinnen und Leser, nun ganz entspannt jedes Kapitel dieses Buches, wie eine kostbare Consommé. Löffel für Löffel, Seite für Seite.

Ich hoffe, dass es mir gelungen ist, Sie nun auf dieses Buch neugierig zu machen, auf all die historischen Hintergründe und Rezepte, die sich zwischen den Seiten befinden und Ihnen Vergnügen beim Lesen und / oder beim Nachkochen bereiten.

Mit kulinarischen Grüßen

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'J' followed by a series of loops and a long tail.

Ihr Jan Hartwig

Geschmacksvielfalt ist für mich «das Salz in der Suppe» kulinarischer Gaumenfreuden!

Als Gastronom, Sommelier und Gustoweltenbummler verbinde ich wahren Genuss mit dem Erleben erfreulich mündender «Geschmacks-
explosionen». Und diese Freude vermitteln mir auch Suppen und Brühen mit ihrem fulminanten Aromenspektrum.

Dieses weltweit verbreitete Grundnahrungsmittel ist für mich ein kulinarisches Phänomen; man kocht, geniesst und liebt es in allen sozialen Schichten – aber auf unterschiedlichste Weise. Die einzige Grenze, die der kreativen Umsetzungsmöglichkeit einer Suppe oder Brühe Einhalt gebieten könnte, ist der Tellerrand, über den Köche allerdings auch gerne mal hinauszuschauen bereit sind ...!

Das lukullische Nachschlagewerk von Romeo Brodmann zollt den Suppengerichten höchsten Respekt und gewährt uns zeitgemässe Einblicke in variantenreiche Geschmacksgebiete. Wir begegnen Suppencharakteren und Kraftbrühety-
pen aus aller Welt und lernen «Nationalsuppen» kennen, die sich durch herzhaftes Wucht, subtile Raffinesse, überragende Einfachheit oder erstaunliche Nuancenvielfalt auszeichnen.

Der Autor legt uns hier eine äusserst geschmackvolle «Liebeserklärung an die Suppe» vor.

Ich bin hin und weg ob diesen auserlesenen Rezepturen, dem «Mise en Place» aus grandiosem Fachwissen, spannenden Geschichten, perfekten Anleitungen und ausdrucksstarker Bildsprache. Alles essentielle Ingredienzien, die den Lese- und Kochgenuss zu steigern verstehen.

Brillant recherchiert und inhaltlich à point! Wohlig zubereitet, wie der Inhalt einer «Terrine», aus der sich lustvoll Herzhaftes schöpfen lässt.

So schreibe ich nun meinem langjährigen Freund, «Küchenspezi» und «Taste Bro» Romeo ein herzliches Merci aus, mir die Ehre dieser Zeilen zukommen zu lassen. Es war mir eine Freude, diesem feinen Buch eine kleine Zutat beifügen zu dürfen.

Und Ihnen, geschätzte Lesende, wünsche ich ein köstliches Eintauchen in die delizöse und vielschichtige Welt des «supperben» Wohlgeschmacks ...

Bon app!

Ihr Markus Segmüller



MARKUS SEGMÜLLER

*Koch, Gastronom und Sommelier
Segmüller Collection in Zürich*

DIE FASZINATION DER SUPPEN

Alles Suppe.

Die Suppe, die man sich einbrockt, muss man ja bekanntlich auch selbst auslöffeln. Das heisst konkret: Über 450 Suppen auf über 400 Seiten. Sie sind das Resultat eines Wunsches, die Ganzheitlichkeit und die Systematik der Suppen der klassischen französischen Küche aufzuzeigen, die Suppen vollständig und in die heutige Zeit transferiert aufzuführen sowie Vergessenes in Erinnerung zu rufen.

Durchgekocht, aufmontiert und ausgelöffelt.

«Die Suppe auslöffeln» darf an dieser Stelle zuerst einmal wörtlich genommen werden. Jede zu fotografierende Suppe wurde von Grund auf gekocht, angerichtet und schlussendlich auch gegessen. Keine Tricks. Keine Fakes. Das förderte auch vergessene und wunderbare Schätze zu Tage: zum Beispiel die provenzalische Knoblauchsuppe (> *Kapitel 10*). Es ist ja «nur» Wasser, Knoblauch, Salz, Salbei. Doch die aromatische Substanz dieser vordergründig so unscheinbaren Suppe ist vollkommen und, um es zusätzlich zu unterstreichen, zeitgenössisch ausgedrückt: Umami (Umami, aus dem Japanischen = Schmackhaftigkeit und Ausdruck für die fünfte Sinneswahrnehmung nach salzig, süß, sauer, bitter). Diese Knoblauchsuppe hat etwas Urtümliches und Grundlegendes, das nicht einfach so erklärbar ist. Das dürfte oder könnte mitunter auch einer der Gründe sein, weshalb Auguste Escoffier den provenzalischen Suppen ein eigenes Kapitel widmete.

Die Suppe auslöffeln im übertragenen Sinn bezieht sich auf das Ausmass an Recherche, Niederschrift, Durchkochen, Überarbeiten, Korrigieren, Fotografieren oder auch Zutaten zusammensuchen, wie zum Beispiel einen Schweinekopf oder den knolligen Kälberkopf – eine alte und seltene Gemüsesorte, die auch Kerbelrübe

oder Erdkastanie genannt wird. Das sind gut und gerne drei Jahre Freizeit. Entstanden ist, wenn man so will, ein Fenster, das einen ganzheitlichen Blick in diese wunderbar üppige Welt der Suppen ermöglicht. Den Fensterrahmen bildet dabei die klassische französische Küche. Die Quellen sind historisch basiert. Dieses Buch, das möchte ich hier deutlich anmerken, hat inhaltlich keinen kreativen Anspruch. Die einzige Kreativität meinerseits sind die Umsetzungen, Interpretationen und Anrichtweisen für die Bilder, diese tragen meine Handschrift als Koch.

Food Waste? Brotsuppe!

Die Brotsuppe, welche dieses Buch eröffnet, stammt als eine der wenigen Ausnahmen nicht aus der klassischen französischen Küche, sondern aus der gängigen Resteverwertung früherer christlicher und auch ärmerer Gesellschaftsschichten. Brot, als christliches Symbol oder als einst wichtigstes Grundnahrungsmittel, durfte nicht weggeworfen werden. Im deutschen Sprachraum gibt es für das Wegwerfen von Brot die verurteilende Bezeichnung «Brotfrevell». Insbesondere in Deutschland nach dem Zweiten Weltkrieg gewann diesbezüglich die Brotsuppe stark an Bedeutung und etablierte sich vorübergehend als gängiges Gericht.

Die Brotsuppe widme ich meinem Lehrmeister René Riss. Dieser trichterte seinen Lehrlingen einst ein: «Ein guter Koch ist nicht einfach der, der aus guten Zutaten ein gutes Gericht zubereitet. Ein guter Koch zeichnet sich zuallererst dadurch aus, dass er möglichst keinen Abfall produziert, nichts verschwendet und aus allem Verfügbaren das Beste macht.»

So wurden im Hotel Post, direkt neben der Klosterkirche in Mariastein, Solothurn, ungefähr alle zwei Wochen die Brotanschnitte und Reste verarbeitet. Ein Teil wurde zu Paniermehl gerieben, aus dem anderen Teil wurde eine Brotsuppe



ROMEO BRODMANN – Koch und Publizist

1. Fonds

Die Grundbrühen, also die Fonds, bilden die Basis für die meisten Suppen. Von ihrer Güte und Qualität hängt letztendlich das Endergebnis ab. Um das bestmögliche Resultat zu erzielen, ist es für jeden Suppenkoch unabdingbar eine Grundvoraussetzung, notwendige Zeit, grösste Sorgfalt und beste Grundzutaten in die Fonds zu investieren. Das gilt allerdings nicht nur für die Qualität, sondern auch die Struktur des Geschmacks, die das Endprodukt entsprechend geschmacklich beeinflusst. Was immer man vorher (rein)tut, es wird sich später entfalten.

Salzen: Eine Besonderheit in diesem Buch ist, dass Salz nur bei Fonds und ansonsten nur bei ganz wenigen Suppen auf der Zutatenliste aufgeführt ist. Wir empfehlen pro Lt Flüssigkeit 14 bis 24 Gr bzw. 1 bis 2 gestrichene EL – das hängt von der Art des Salzes genauso ab, wie vom persönlichen Geschmack. Sind die Fonds gesalzen, sind es die Suppen, aus denen sie hergestellt wurden, ebenfalls.



EINFACHE FISCHBRÜHE

Bouillon de Poisson

(alte französische Bezeichnung: *Consommé simple de Poisson*)

ZUTATEN FÜR 2.5 LT

Gr	750	Hecht
Gr	250	Karpfen
Gr	250	Schleie
Gr	250	Seezungengräten
Gr	250	Kopf und Abschnitte von Steinbutt oder Weissling / Merlan
Gr	175	Zwiebeln, geschält, in Scheiben geschnitten
Gr	50	Petersilienstängel oder -wurzeln
Gr	100	Lauch, gerüstet, gewaschen, fein- blättrig geschnitten
Gr	25	Sellerie, geschält, feinblättrig geschnitten
Stk	1	Lorbeerblatt
Lt	2.25	Wasser
Dl	2.5	Weisswein Salz

BEMERKUNG

Der Fischbrühe soll nicht zu lange und zu stark gekocht werden, denn dabei können die gehobenen Aromen einen minderwertigen Charakter entwickeln.

VARIANTEN

Die verwendeten Fische können beliebig verändert werden. Es können beispielsweise nur Meerwasserfische oder nur Süßwasserfische verwendet werden. Es können auch sortenreine Fischbrühen hergestellt werden. Wenn nur Hecht verwendet wird, erhält man eine einfache Hechtbrühe, mit Seezunge eine einfache Seezungenbrühe etc.

ZUBEREITUNG



STEP 1

Fische, Fischfleisch, Fischgräten und Abschnitte in Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser gut waschen, abgiessen, abtropfen.



STEP 4

Währenddessen abschäumen.



STEP 2

Alle Fischstücke in eine Kasserolle legen, Gemüse und Gewürze dazugeben, mit Wasser auffüllen und salzen. Sehr sorgfältig und langsam zum Kochen bringen.



STEP 3

Weisswein hinzufügen. Hitze sofort zurücknehmen und auf kleinem Feuer knapp unter dem Siedepunkt 30 bis maximal 50 Min ziehen lassen.



STEP 5

Sofort sorgfältig durch ein feines Sieb oder durch ein Passiertuch laufen lassen. Wenn nötig, mit Salz abschmecken.



KRAFTBRÜHE AUF CÖLESTINER ART

Consommé Célestine

ZUTATEN

Lt	2	Geflügelkraftbrühe, leicht gebunden
Stk	3	Pfannkuchen (> Kapitel 3.3)

ZUBEREITUNG

Mit einem kleinen runden Ausstecher von 1 cm Ø ausstechen oder in feine Streifen schneiden.

Consommé Célestine nach Escoffiers eigenem Rezept

ZUTATEN

Lt	2	Geflügelkraftbrühe, leicht gebunden
Stk	3	Pfannkuchen (> Kapitel 3.3)
Gr	200	Geflügelfarce (> Kapitel 3.6)
El	2	Trüffel, schwarz, Périgord, gehackt

ZUBEREITUNG

Einen Pfannkuchen mit einem Drittel der Geflügelfarce bestreichen. Mit einem weiteren Pfannkuchen belegen und leicht andrücken. Wiederum mit einem Drittel der Geflügelfarce bestreichen und mit einem Pfannkuchen belegen. Leicht andrücken, mit dem letzten Drittel Geflügelfarce bestreichen, mit gehackten Trüffeln bestreuen und leicht festdrücken. Diese «Torte» auf ein Kuchenblech legen und im warmen Ofen kurz pochieren, respektive garziehen lassen. Danach mit einem runden Ausstecher (3 cm Ø) ausstechen. Ca. 2 bis 3 Stk als Garnitur in die Suppe geben.

CONSOMMÉ CÉLESTINE – Die Kraftbrühe Cölestiner Art, wie sie Escoffier selbst interpretierte. Pfannkuchen mit Geflügelfarce und Trüffeln gefüllt, münzförmig ausgestochen. Wird auch als Kraftbrühe Monte Carlo bezeichnet.



4.8 Fischkraftbrühe

KRAFTBRÜHE NELSON

Consommé Nelson

ZUTATEN

Lt	2	Fischkraftbrühe
El	2	Tapioka
Dl	2	Fischkraftbrühe

EINLAGE

El	5	Reis, Rundkorn, körnig gekocht
----	---	-----------------------------------

Separat serviert: Pro Person drei Stk Brandteigkrapfen (*Profite-roles*), die mit fein gehacktem Hummer auf amerikanische Art oder mit einem Hummerragout gefüllt werden.

ZUBEREITUNG

Tapioka in 2 Dl Fischkraftbrühe aufkochen und gut 30 Min köcheln lassen – die verdunstete Flüssigkeit immer wieder mit Wasser ersetzen. Kurz mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb oder Passiertuch passieren. Die 2 Lt Fischkraftbrühe aufkochen und auf kleinem Feuer knapp am Siedepunkt halten. Das Tapioka löffelweise zugeben und verrühren, bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Die Kraftbrühe soll eine leichte Bindung erreichen und nicht dick werden.

CONSOMMÉ NELSON – Farbige Tapiokaperlen im Fischsud pochiert, sowie ein mit einem Hummerragout gefüllten Windbeutel verleihen der Suppe eine herausfordernde Extravaganz.

5.9

VON ERBSEN,
FRISCHEN GRÜNEN

FRISCHE ERBSENSUPPE

Purée de Pois frais

ZUTATEN VARIANTE 2

Lt	1	Erbsen (<i>Petit Pois</i>), frisch oder tiefgekühlt
Gr	100	Lauch, das Grüne, in Streifen geschnitten
Gr	50	Kopfsalat, in Streifen geschnitten
El	1	Kerbel, gezupft
Gr	15	Zucker
Dl	1	Wasser
Lt	1	Fleischbrühe
Gr	125	Butter
Gewürz		Salz

BEMERKUNG

Diese Variante ist von weniger schöner Farbe, dafür mit feinerem Geschmack.

Beide Varianten können auch als Cremesuppen zubereitet werden. Sie werden dann mit 5 Dl Béchamelsauce und 2 Dl Rahm (je nach Belieben flüssig oder steif geschlagen) ergänzt.

ZUBEREITUNG



STEP 1

Erbsen, Kopfsalat, Lauch, Kerbel und Zucker in eine erhitzte Pfanne geben. Mit Wasser ablöschen (so kocht es sofort), zudecken und 5 bis 10 Minuten weichdämpfen.



STEP 4

Die Gemüsefasern entsorgen. Die Fleischbrühe zum Püree gießen, verrühren und aufkochen.



STEP 2
Alles zusammen pürieren. Anschliessend durch ein Sieb passieren.



STEP 3
Zurück bleibt das reine Püree.



STEP 5
Das Erbsenpüree vom Feuer nehmen und mit Butter aufmontieren.

7.7 Von Gurken

GURKENSUPPE DORIA

Velouté Doria

ZUTATEN

Lt	1	Fleischbrühe
Gr	50	Butter
Gr	50	Mehl
Gr	650	Gurken, geschält, ausgekernt, in Scheiben geschnitten
Gr	50	Butter
Dl	5	Fleischbrühe
Stk	3	Eigelb
Dl	1	Rahm / Sahne / Obers
Gr	100	Butter

EINLAGE

El	4	kleine Gurkenkugeln, mit dem Pariser- löffel ausgestochen, blanchiert, in Butter gedünstet
El	2	Reis, körnig gekocht

ZUBEREITUNG

Butter in einer Kasserolle schmelzen, Mehl hinzufügen und kurz schwitzen lassen. Die warme Fleischbrühe dazugiessen, unter Rühren aufkochen. Die Gurken zur Velouté geben und auf kleinem Feuer zehn bis fünfzehn Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb streichen. Mit der restlichen Fleischbrühe auf die gewünschte Konsistenz bringen, aufkochen und vom Feuer ziehen. Die Eigelbe mit dem Rahm verquirlen und in die heisse Velouté rühren, mit Butter aufmontieren. Zum Schluss die Gurkenkugeln und den Reis unterheben.

VELOUTÉ DORIA – Samtsuppe aus grünen Gurken, serviert mit glacierten Kugeln aus Gurke und einer Timbale von Basmatireis.



11.4 CHINA

BEMERKUNG

Schwalbennester sind im Geschmack mild bis neutral. Deshalb wird oft mehr oder weniger stark nachgewürzt, zum Beispiel mit Reiswein, Weisswein, Sherry, aber auch mit Gewürzmischungen wie Curry. Oft wird die gelatinöse Bindung durch die Zugabe von Reis- oder Maisstärke verstärkt. Dieses Rezept ist bewusst so neutral wie möglich gehalten. Das Kalbfleisch kann beispielsweise weggelassen oder durch Hühnerfleisch ersetzt werden, wobei sich dann die Kochzeit entsprechend verkürzt. Bei der Schwalbennestersuppe geht es vorrangig um die Konsistenz und natürlich um die positiven Effekte, die dem Rohstoff nachgesagt werden: Stärkung des Immunsystems, Förderung der Verdauung, Steigerung der Libido.

Die Nester werden von Salanganen, die dem Mauersegler ähnlich sind, gebaut. Sie werden aus dem eiweissreichen Speichel richtiggehend an die Felswände geklebt. In China selbst gibt es die essbaren Nester kaum. Sie werden schon seit jeher in den Höhlen der Felsklippen Indonesiens und Thailands gewonnen. Die Vögel bauen jedes Jahr neue Nester, weshalb die Gewinnung für die Tiere unproblematisch ist. Problematisch und mitunter halsbrecherisch dagegen ist die Gewinnung an den meistens sehr hohen und überhängenden Höhlenwänden. Dies geschieht durch Klettern oder durch das Errichten von waghalsigen Gerüsten aus Bambusstangen. Entsprechend hoch ist der Preis. Ein Pfund (0.453 Kg) kostet je nach Qualität zwischen 300 und 1500 US Dollar. Wer also in einem Restaurant eine Schwalbennestersuppe für 15 Franken oder Euro bestellt, kann davon ausgehen, dass es sich dabei nicht um echte Schwalbennester handelt. In der Regel ist es eine mit Reis- oder Maisstärke gebundene Hühnersuppe mit weichgekochten Glasnudeln.

SHI FAN

Chinesische Reissuppe

ZUTATEN FÜR 1 LT

Gr	100	Natur- oder Vollkorn-Reis (nicht poliert)
Lt	0.8	Wasser

Beilage: Dazugegessen werden gekochte Eier, sauer eingelegtes Gemüse, Nüsse, aber auch geröstete Kastanien, Maiskörner.

ZUBEREITUNG

Den Reis in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser auffüllen und waschen. Das Wasser durch ein Sieb abgiessen und den Reis gut abtropfen. Diesen Vorgang einige Male wiederholen. Dann den Reis in einen Topf geben, mit dem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Auf kleinem Feuer zugedeckt gut 3 bis 4 Stunden langsam köcheln lassen. Regelmässig umrühren, damit der Reis nicht am Pfannenboden anbrennt. Der Reis soll durch die lange Kochdauer langsam zerfallen und seine milde Süsse entfalten.

BEMERKUNG

Die Reissuppe kann, muss jedoch nicht unbedingt gesalzen werden. Die Mineralstoffe, die im naturbelassenen Reis noch vorhanden sind, reichen aus, um der Suppe einen angenehmen Salzgehalt zu geben. Zur Aromatisierung wird der Suppe auch frischer Ingwer beigegeben und mitgekocht.

Durch das lange Kochen wird die Suppe bekömmlich und hat in China in etwa dieselbe Bedeutung wie Zwieback in Mitteleuropa. Man isst sie sowohl zum Frühstück als auch bei Krankheit. Die Reissuppe ist auch eine ausgezeichnete Babysnack. Daraus kann Muttermilchersatz hergestellt werden, indem sie dünner gehalten und durch ein feines Passiertuch passiert und damit eine Art Reismilch hergestellt wird.

Innerhalb der traditionellen Medizin werden der Reissuppe – aufgrund des langen und langsamen Kochprozesses – positive energetische Eigenschaften zugesprochen.

11.5

Deutschland

DEUTSCHE GEFLÜGELKLEINSUPPE

Soupe aux Abatis à l'Allemande

ZUTATEN FÜR 2.5 LT

Stk	3	Geflügelklein von drei Hähnchen / Poulets
Stk	3	Geflügellebern
Gr	30	Butter zum Andünsten
Gr	25	Weissmehl
Lt	2.3	Fleischbrühe, weiss oder Geflügel- fond, schwach gesalzen
Dl	1.5	Perlgraupen, pochiert
Dl	3	Rahm / Sahne / Obers
Stk	3	Eigelb
Gr	100	Butter
Gewürz		Salz

ZUBEREITUNG

Geflügellebern vierteln und beiseitelegen. Das Geflügelklein in Stücke schneiden und in Butter weiss (ohne Farbe nehmen zu lassen) andünsten, mit Mehl bestreuen, weiterdünsten, leicht anrösten und Farbe nehmen lassen. Mit der Fleischbrühe oder dem Geflügelfond ablöschen und auffüllen. Alles zusammen 1 bis 1 ½ Stunden langsam köcheln lassen. Regelmässig mit Wasser auffüllen. Am Ende der Kochzeit sollen noch ca. zwei Lt Flüssigkeit übrig sein. 5 Min, bevor das Geflügelklein fertiggekocht ist, die Lebern begeben. Dann alle Stücke herausheben und in eine zweite Kasserolle oder in die Suppenschüssel legen. Die pochierten Perlgraupen zugeben. Die Suppe wenn nötig etwas entfetten und mit Salz abschmecken. Eine Liaison herstellen, das heisst die Eigelbe gut mit dem Rahm verrühren. Die Suppe aufkochen, vom Feuer nehmen und die Liaison unter starkem Rühren einlaufen lassen. Danach sofort die Butter zugeben und unterrühren. Die Suppe über die Geflügelstücke giessen.

BEMERKUNG

Die Suppe sollte lediglich eine leichte Bindung aufweisen. Nach Belieben können wie in der Englischen Geflügelkleinsuppe die Mägen mitgekocht werden.

Geflügelklein: Rückenstück, Flügel, Kopf, Hals und Füsse (in Deutschland, Österreich und der Schweiz sind Köpfe und Füsse aus lebensmittelrechtlichen Gründen heute nicht mehr oder nur bedingt zugelassen).

DEUTSCHE BIERSUPPE

Soupe à la Bière

ZUTATEN FÜR 2 LT

Gr	80	Butter
Gr	80	Weissmehl
Lt	1.7	Bier, hell (Weissbier, Lager etc.)
Gr	10	Salz
Gr	15	Zucker
Prs	1	Pfeffer
Msp	1	Zimtpulver
Dl	3	Rahm / Sahne / Obers
Stk	10	kleine bis mittlere Brotscheiben, geröstet

ZUBEREITUNG

Die Butter erhitzen, das Mehl zugeben, andünsten und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Bier auffüllen und gut durchrühren. Salz, Zucker, Pfeffer und Zimt begeben. Unter starkem Rühren aufkochen. 5 bis 10 Min auf kleinem Feuer köcheln lassen. Die Suppe zum Schluss nochmals richtig aufkochen lassen, vom Feuer ziehen und den Rahm unterziehen. Die Brotscheiben in den Suppenteller legen und die Suppe darübergiessen.

BEMERKUNG

Der Rahm kann vor dem Einrühren auch geschlagen werden.

DEUTSCHE KIRSCHENSUPPE

Soupe aux Cerises

ZUTATEN FÜR 1.8 LT

Gr	750	Kirschen, fleischig
Dl	7.5	Wasser, lauwarm
Dl	3.5	Bordeaux oder Portwein, je nach Belieben
Tl	1-2	Mais- oder Kartoffelstärke
El	1	Puderzucker
Stk	10	Zwieback oder Löffelbiskuits
Gewürze		dünn abge- schnittene Schale von ½ Zitrone, wenn möglich am Stück Zimt, gemahlen

ZUBEREITUNG



STEP 1
Kirschen entsteinen und mit dem aufgefangenen Saft und der Zitronenzeste in eine Pfanne geben.



STEP 2
Wasser zugeben und aufkochen.



STEP 6
Durch ein Sieb passieren.



STEP 7
Die mit Wasser angerührte Maisstärke einrühren.



STEP 3
Einen Teil der Steine in einem Mörser zerstoßen. Portwein zugeben, aufkochen und kurz ziehen lassen.



STEP 4
Den «Kirschsteinsud» absieben und auffangen, die ausgekochten Steine wegwerfen.



STEP 5
Die Kirschen mit dem Stabmixer pürieren.



STEP 8
Den Puderzucker dazugeben.



STEP 9
Den «Kirschsteinsud» ebenfalls einrühren und die Suppe nochmals durchkochen.

ANRICHTEN

Die in kleine Stücke zerbrochenen Zwieback oder Löffelbiskuits in die Suppentasse oder Suppenteller legen und die Kirschensuppe, am besten vor dem Gast, darübergiessen.



11.5

DEUTSCHLAND

DEUTSCHE
LEBERSUPPE*Soupe à la Purée de Foie*

ZUTATEN FÜR 1.7 LT

Gr	50	Butter
Gr	50	Karotten, grob gewürfelt
Gr	50	Zwiebeln, grob gewürfelt
Stk	2	Schalotten, grob gewürfelt
Gr	60	Speck, mager, fein gewürfelt
Stk	1	Thymian, kleiner Zweig
Stk	1	Lorbeerblatt
Gr	200	Kalbsleber, in Würfel geschnitten
Dl	1	Weisswein
Dl	1.5	Demi-glace oder gebundener brauner Kalbsfond
Lt	1.5	Bouillon oder Fleischbrühe
Gewürze		Salz, Pfeffer, weiss

Garnitur: Brotwürfel, in Butter geröstet
(*Crôutons*)

ZUBEREITUNG

Das Mirepoix aus Karotten, Zwiebeln, Speck, Schalotten, Thymian und Lorbeer in Butter anschwitzen und leicht Farbe nehmen lassen. Die Kalbsleber hinzufügen, kurz mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Demi-glace respektive dem braunen Kalbsfond und dem Weisswein auffüllen und 10 Min leise köcheln lassen. Das Mirepoix und die Leber herausnehmen und im Cutter pürieren (es kann auch alles zusammen mit dem Stabmixer püriert werden). Mit der Sauce wieder vermischen, gut durchrühren, aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. Danach mit der Bouillon oder der Fleischbrühe auffüllen, zum Kochen bringen und 2 Min kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brotcroûtons separat dazu reichen.

RAHMSUPPE

Soupe à la crème

ZUTATEN FÜR 2 LT

Gr	50	weisse Mehlschwitze (25 Gr Butter zu 25 Gr Mehl)
Lt	1	Fleischbrühe, weiss
Lt	1	Milch
Stk	2	Petersilienwurzel, mittelgross, geschält, halbiert, zu einem Bouquet gebunden
Stk	3	Pfefferkörner
Stk	1	Nelke
Stk	1	Lorbeerblatt
Msp	1	Kümmel, gemahlen
Msp	1	Muskat, gerieben
Gr	6	Salz
Dl	1.5	Sauerrahm / saure Sahne

EINLAGE

Brotcroûtons (> *Kapitel 3.4*)

ZUBEREITUNG

Die heisse, aber nicht kochende Fleischbrühe in die abgekühlte Mehlschwitze rühren. Gut verrühren und mit der kochenden Milch auffüllen. Unter Rühren aufkochen. Mit der Nelke das Lorbeerblatt durchstechen und in die Zwiebel stecken. Gespickte Zwiebel, Petersilienwurzel, Pfefferkörner, Kümmel, Muskat und Salz zugeben. Auf kleinem Feuer eine Stunde langsam ausköcheln lassen. Durch ein Spitzsieb passieren. Sauerrahm hinzugeben und unter starkem Rühren nochmals kurz auf- und durchkochen. In eine Suppenschüssel giessen und servieren. Die Brotcroûtons werden separat dazugereicht.

SOUPE AUX CERISES – Deutsche Kirschensuppe. Die zerstoßenen und ausgekochten Steine verleihen der Suppe eine wunderbare Note von Bittermandeln.

11.5

DEUTSCHLAND

RUMFORDSUPPE

Potage Rumford

ZUTATEN

Gr	150	Graupen, grob (> Kapitel 3.9)
Gr	20	getrocknete Erbsen, grüne oder gelbe
Lt	1.2	Fleischbrühe
Gr	50	Butter
Gr	100	Petersilienwurzel, geschält und klein gewürfelt
Gr	100	Lauch, das Weisse, gerüstet und klein geschnitten
Gr	100	Karotten, geschält und klein gewürfelt
Stk	1	Zwiebel, mittelgross, geschält und gehackt
Gr	100	Kartoffeln, geschält und klein gewürfelt
El	1-2	Weinessig
Gr	100	Speck, klein gewürfelt
Gewürz		Salz

ZUBEREITUNG

Die Erbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Die Erbsen abgiessen und zusammen mit den Graupen in der kalten Bouillon aufsetzen, aufkochen und gut 1 Stunde auf schwachem Feuer köcheln lassen. Häufig umrühren. Verdunstete Flüssigkeit mit Wasser ergänzen. Die klein gewürfelten Gemüse sowie die Kartoffeln in Butter anschwitzen und zur Suppe geben. Eine weitere Stunde auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis alles weich ist und mit dem Schwingbesen verrührt werden kann.

Die Suppe noch so lange einkochen lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Allenfalls mit Salz und nach Belieben mit Weinessig abschmecken. Die Suppe soll dabei recht dick sein. Die Speckwürfel rösten. Die Suppe in einer Suppenschüssel anrichten und mit den gerösteten Speckwürfeln bestreuen.

BEMERKUNG

Das oben beschriebene Rezept ist eine moderne Variante, wie sie beispielsweise noch auf der Wies'n am Oktoberfest serviert wird. Die ursprüngliche Idee des US-Amerikaners Benjamin Thompson, Reichsgraf von Rumford im Dienste des Bayrischen Kurfürsten Karl Theodor von der Pfalz, war im Jahre 1795, einen günstigen, nahrhaften Einheitsbrei zu entwickeln, der sowohl für Soldaten als auch für Gefangene, Bettler und Arbeitslose einfach zuzubereiten war. Dementsprechend besteht das Originalrezept aus Wasser, Graupen, getrockneten Erbsen und Salz. Alles zusammen wird so lange gekocht, bis eine breiige Masse entstanden ist, die mit Weinessig abgeschmeckt wird. Erst später wurde die Suppe nach und nach mit Gemüse und da und dort auch mit Fleisch ergänzt. Oft wurde noch eine dünne Scheibe altbackenes Brot in den Teller gelegt und mit der Suppe übergossen, damit etwas gekaut werden musste und so die Verdauung angeregt wurde.

HAMBURGER AALSUPPE

Potage d'anguille hambourgoise

ZUTATEN 2.5 LT

Stk	1	Knochen vom Schinken
Lt	2.5	Fleischbrühe, schwach gesalzen
Gr	200	Erbsen (frische blanchiert oder tiefgekühlte)

geschält, gewürfelt

Gr	200	Pastinaken
Gr	200	Knollensellerie
Stk	2	Lauchstangen, das Weisse, blättrig in Rhomben geschnitten
Gr	200	Dörrpflaumen / Backpflaumen
Gr	200	gedörrte Apfelviertel (-Ringe)
Gr	300	Birnen, frisch, festkochend
Stk	1	Bouquet von Aalkräutern (in veränderbarer Zusammensetzung: Thymian, Majoran, Estragon, Dill, Zitronenmelisse, Petersilie, Kerbel, Tripmadam, > Bemerkung, Sellerieblätter)

El	1-2	Aalkräuter, gehackt
Gewürze		Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskat, frisch gerieben
Cl	1-2	Essig
Gr	60	Butter
Gr	50	Mehl
Gr	700	Aal frisch (ganz, ohne Kopf und gehäutet) oder 500 Gr Aalfilets

EINLAGE / BEILAGE

Gr	500	Birnen, festkochend, geschält, geviertelt, in Zuckerwasser pochiert und abgekühlt
El	3	Sauerampfer, in Streifen geschnitten (<i>Chiffonade</i>)

ZUBEREITUNG

Den Schinkenknochen in der kalten Fleischbrühe in einer Pfanne ansetzen und aufkochen. Auf kleinem Feuer gut 1 Stunde köcheln lassen. Währenddessen Dörrpflaumen / Backpflaumen mit den gedörrten Äpfeln in eine Schüssel geben, mit heissem Wasser übergießen, zudecken und einweichen lassen.

Nach 1 Stunde Kochzeit Pastinaken, Lauch, Sellerie sowie das Aalkräuter-Bouquet zugeben und mitköcheln lassen. Nach 30 Min die eingeweichten Dörr- respektive Backfrüchte (Pflaumen, Äpfel) abgiessen, abtropfen und in die Suppe geben.

Eine Mehlschwitze herstellen: Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl zugeben, verrühren, kurz schwitzen lassen, vom Feuer nehmen, beiseite stellen, auskühlen lassen. Den Schinkenknochen entfernen. Durch die Verdunstung während des Kochens sollten noch etwa 2 bis 2.2 Lt Flüssigkeit übrig sein. Die Mehlschwitze mit ca. 1 Lt der Suppe aufgiessen, gut verrühren und unter starkem Rühren aufkochen, dann unter vorsichtigem Rühren zurück in die Suppe giessen und erneut aufkochen. Die Erbsen jetzt zugeben und gut 10 Min leicht köcheln lassen.

Den Aal je nach Geschmack ganz lassen und in 2 bis 3 cm breite Stücke schneiden oder filetieren und in 3 bis 4 cm breite Stücke schneiden. Die Aalfilets in die leicht köchelnde Suppe legen, vollständig vom Feuer nehmen, die Kräuter zu-

geben, würzen mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker, frisch geriebenem Muskat und Essig 15 Min ziehen lassen.

Die Suppe in einem Suppentopf auf den Tisch stellen oder in Suppentellern anrichten. Mit den Sauerampferstreifen bestreuen und dem Gast direkt einsetzen. Die in Zuckerwasser pochierten Birnen werden kalt in ihrem Sirup dazugereicht.

BEMERKUNG

Oft wird die Suppe auch mit Mehlsklösschen oder Schwemmsklösschen serviert. Der plattdeutsche Begriff für Klösse ist «Klütten» oder in Richtung Friesland «Klump».

Nach Belieben oder Geschmack kann die Bindung, die authentisch ist, weggelassen und als klare Suppe serviert werden.

Tripmadam ist ein auf kargen Böden wildwachsendes Gewürzkraut, das auch Felsen-Fetthenne oder Felsen-Mauerpfeffer genannt wird. Die gezupften Blattspitzen schmecken angenehm säuerlich. Kann auch gut durch eine Chiffonade von Sauerampfer ersetzt werden.

Häufig thematisiert wird, ob die Hamburger Aalsuppe Aal drin hat oder nicht. Es wird unter anderem die Meinung vertreten, die Suppe sei ein Resteessen und der Name sei aus dem plattdeutschen Dialekt – von den Begriffen «aalens bin» = alles drin, respektive «allens rinkümmt» = alles, was hineinkommt – abgeleitet.

BAYRISCHE LEBERKNÖDELSUPPE

Soupe aux Boulettes de Foie

ZUTATEN

FÜR DIE FLEISCHBRÜHE

Lt 2 Bouillon oder
Fleischbrühe

ZUTATEN

FÜR DIE LEBERKNÖDEL

Gr 150 Kalbsleber
Gr 40 Butter
Gr 60 Butter, cremig
gerührt
Gr 60 Zwiebeln, fein
gehackt und in Butter
angeschwitzt
El ½ Petersilie, gehackt
Stk 1 ½ Eier (ca. 60 Gr), mit
der Gabel verquirlt,
respektive
aufgeschlagen
Gr 40 Weissbrot, gerieben
Gewürze Salz, Pfeffer, weiss,
Paprika

ZUBEREITUNG

Die Kalbsleber in Würfel schnei-
den und in der heissen Butter sau-
tieren. Die Leber soll aussen Farbe
annehmen, im Kern jedoch roh
bleiben. Auf einen Teller geben
und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leber im Cutter pürieren
und / oder durch ein Sieb strei-
chen. In eine Schüssel geben, mit
einer Holzgabel glattrühren und
die cremig gerührte Butter, die
Zwiebeln, die Petersilie, die Eier
sowie das Weissbrot unterziehen.
Mit einer Messerspitze Paprika
und je nach Bedarf mit Salz und
Pfeffer abschmecken. Die Masse
gut durchrühren.

Zum Pochieren der Knödel in
einer breiten Kasserolle ca. 2 Lt
Wasser mit 10 Gr Salz aufkochen
und dann die Hitze zurückschal-
ten (es kann auch ein gewöhn-
licher weisser Fond oder eine
Knochenbrühe verwendet wer-
den; > *Kapitel 1.10*). Das Wasser
konstant unter dem Siedepunkt
halten. Mit zwei Esslöffeln Knö-
del / Klösschen formen (> *Kapitel*
3.15) und in das Salzwasser geben.
Je nach Grösse die Knödel 10 bis
15 Min garziehen lassen. Kurz vor
dem Servieren abgiessen.

Zum Servieren die Knödel
entweder in eine Suppenschüssel
geben und mit der heissen Bouil-
lon oder Fleischbrühe übergiessen
oder die Knödel in Suppentassen,
respektive Suppentellern anrich-
ten, einsetzen und vor dem Gast
mit der Bouillon oder der Fleisch-
brühe übergiessen.

BEMERKUNG

Das Wasser darf beim Pochieren
der Knödel nicht kochen, da an-
sonsten die Knödel durch die zu
starke Gerinnung des Eiweisses
auseinanderfallen und / oder
trocken werden.



SOUPE AUX BOULETTES DE FOIE – Bayrische Leberknödelsuppe



11.15
MEXICO

WEISSE POZOLE

MEXIKANISCHER Eintopf mit nixtamalisierten Maiskörnern

Posole blanco

Herstellung der Pozole

Abgeleitet aus Pozolli (Nahuatl) oder Posoli, was Mais kochen bedeutet. Pozole ist die mexikanische Nationalsuppe. Sie wird jedoch auch in den US-Bundesstaaten Arizona, New Mexico und Texas gerne zubereitet und gegessen.

Unterschieden wird zwischen der weissen, der roten und der grünen Pozole. Doch die Suppe variiert von Ort zu Ort sehr stark. Verbindend ist in jedem Fall das Verwenden der Cacahuacintle, bzw. Hominy.

ZUTATEN FÜR 2 LT

Cl	1	Öl (Sonnenblumen- oder Olivenöl)
Stk	2	Zwiebel, gerüstet, gehackt
Stk	1	Knoblauchzehe, geschält, zerquetscht und gehackt
Lt	2	Geflügelbrühe
Stk	1	Tomate, gross, geschält, entkernt und ausgedrückt, gewürfelt
Stk	1	Huhn (700 bis 800 Gr) oder
Gr	700	Schweinefleisch (Nacken / Hals)
Gr	500	Nixtamalisierte Maiskörner (Cacahuacintle / Hominy)

ZUBEREITUNG

Die Geflügelbrühe aufkochen. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch andünsten und zur Brühe geben. Das Huhn resp. das Schweinefleisch sowie die nixtamalisierten Maiskörner zugeben und knapp unter dem Siedepunkt 1 Stunde (Suppenhuhn), bzw. 1.5 Stunden (Schweinefleisch) ziehen und dann auskühlen lassen. Huhn oder Schwein aus dem ausgekühlten Fond nehmen. Das Fleisch auslösen und Stücke von gewünschter Grösse «zupfen» und / oder schneiden.

Den Fond mit den Maiskörnern aufkochen, die Tomatenwürfel zugeben. Das Fleisch separat in wenig Fond wärmen. Die Suppe mit den Maiskörnern in Suppenschalen schöpfen, dann das Fleisch darauf anrichten. Je nach Geschmack mit wenig gehacktem Oregano, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Limettensaft beträufeln.

BEILAGEN / EINLAGEN

Folgende aufgeschnittene Garnituren können zur Suppe serviert und / oder mit in der Suppe angerichtet werden, ganz nach Belieben: Blätter vom Kopfsalat, Rettich, Avocado, Zwiebeln.

Dazu werden Tostadas – frittierte Maistortillas – aufgetragen.

WEISSE POZOLE – Die Suppe hat eine wunderbare Klarheit in Geschmack und Aussehen und lässt mit den Cacahuacintle einen Geschmackshauch von Tacos, der mexikanischen Maistortillas, durchscheinen.



11.21 Thailand

TOM YAM GUNG

Sauer-Scharfe Suppe mit Riesengarnelen und Pilzen

ZUTATEN FÜR 1.1 LT			BEILAGE	BEMERKUNG
Lt	1	Gemüsebrühe	Dazu wird thailändischer Reis	Wird die Suppe ohne Garnelen, Poulet oder Fisch serviert, heisst sie Tom Yam.
Stk	1	Galgant, 4 bis 7 cm lang	(Basmati oder Jasmin) serviert.	
Stk	2	Frühlingszwiebeln, fein geschnitten (oder fein geschnittene Schalotten)	ZUBEREITUNG	Mit Fisch heisst sie Tom Yam Pla, mit Huhn Tom Yam Gai oder mit Meeresfrüchten (Muscheln etc.) Tom Yam Talee.
Stk	1	Zitronengras, Stängel	Galgant in 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Pilze vierteln oder halbieren, je nach Grösse. Zitronengras je nach Geschmack in 2 bis 5 cm lange Stücke schneiden. Gemüsebrühe kalt in eine Kasserolle geben. Galgant, Korianderwurzel, Zitronenblätter, Zitronengras, Frühlingszwiebeln begeben und aufkochen. 5 Min köcheln lassen. Weiter Chilipaste, Tomate, Garnelen, Champignons, und Fischsauce zugeben und weitere 5 bis 10 Min köcheln lassen. Mit Limettensaft säuern und je nach Wunsch die in Scheiben geschnittenen Chilis zugeben und kurz ziehen lassen. Je nach Geschmack die Korianderwurzeln entfernen. In eine Suppenschüssel oder in einen Tontopf / Feuertopf schöpfen, mit dem fein geschnittenen Koriander bestreuen und servieren.	
Stk	4	Blätter von der Kaffirlimette		
Cl	2	Limettensaft		
Cl	1	Fischsauce (<i>Nam Ba</i>)		
Tl	½	geröstete Chilipaste (<i>Nam-Prik-Pau</i>)		
Gr	50	grüner Koriander (ca. 1 kleiner Bund), Wurzeln abgeschnitten und beiseitegelegt, Kraut fein geschnitten		
Stk	3	Chilischoten, in Scheiben geschnitten (mit Kernen)		
Gr	500	Riesengarnelen (<i>King-Prawns</i>)		
Stk	2	Tomaten, mittelgross, gehäutet, entkernt, gewürfelt		
Gr	150	kleine, getrocknete Shiitake-Pilze (<i>Poku</i>) eingeweicht, ersatzweise Reisstrohpilze (Schwarzstreifiger Scheidling) oder kleine Champignons de Paris		

TOM YAM GUNG – Sauer-scharfe Suppe mit Riesengarnelen und Pilzen.



ÜBER DEN AUTOR

ROMEO BRODMANN kam 1967 bei Basel zur Welt. Im katholischen Wallfahrtsort Mariastein an der schweizerisch-französischen Grenze absolvierte er ab 1983 die Kochlehre. Am ersten Tag wurde er dazu verdonnert, fünf Säcke Kartoffeln à je 25 Kilogramm zu schälen, zur Strafe für ein Missgeschick. Er behauptet heute noch, zu den schnellsten Kartoffelschälern zu gehören (Purée Parmantier, Vichyssoise > [Kapitel 5.10](#)).

Zu den Obliegenheiten der Lehrlinge gehörten das Holzhacken und das Kohleschaufeln, denn gekocht wurde auf einem Holzherd. Nach seiner Ausbildung sammelte Brodmann ab 1986 als junger Koch Berufserfahrung und tätigte zwischen seinen Anstellungen ausgedehnte Reisen durch Mittelamerika, Südostasien und Osteuropa. Seinen Militärdienst in der Schweizer Armee beendete er als Oberleutnant. 1992 schloss Brodmann die Hotelfachschule in Zürich ab. Weil der nunmehr eidgenössisch diplomierte Restaurateur und Hotelier HF im Zuge der Wirtschaftskrise nicht in Anzug und Krawatte Arbeitslosengelder beziehen wollte, trat er beim legendären Hans Berchtold im Bahnhofbuffet Basel eine Stelle als Kellerbursche an und arbeitete sich dann innert zweier Jahre zum F&B Manager hoch. 1995, inzwischen verheiratet und Vater einer Tochter, wurde Romeo Brodmann im Verlag Salz&Pfeffer in Zürich verantwortlicher Product Manager eines Fachmagazins. Fünf Jahre später übernahm er bei einer Gastronomiegruppe die Leitung der Abteilung Marketing&Kommunikation. 2001 verstarb der Gründer und Leiter der Edition Salz&Pfeffer, Daniel E. Egli, und Romeo Brodmann kehrte zurück als Geschäftsführer des Verlages und Chefredaktor des Magazins Cigar. 2007 bis 2016 war er Direktionsmitglied des Schweizer Wirtverbandes und daselbst Leiter der Verlage, Chefredaktor der Wochenzeitung sowie Buchautor, bevor er mit dem eigenen Verlag den Schritt in die Selbständigkeit machte. Der passionierte Geniesser, Koch und heute auch Cigarrenproduzent (brodmanncigars.ch) lebt und arbeitet in Zürich. Seinen Leimentaler Dialekt hat er sich genauso bewahren können wie seine Erinnerung an den Holzherd von Mariastein und an andere Ursprünge jeder modernen Küche. Zu seinen Lieblingssuppen gehören unter anderem die Bouillabaisse > [Kapitel 11.10](#), die Graisse de Cherbourg > [Kapitel 11.10](#) sowie die Soupe Aïgo-Bouido aux Œufs poché > [Kapitel 10](#).